



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI AYVA

Gerekli Malzemeler:

Ayva (2 adet)
Patates (1 adet)
Havuç (1 adet)
Kereviz (1 adet)
Soğan (1 adet)
Tuz (1 kahve kaşığı)
Toz şeker (1 çorba kaşığı)
Un (1/2 çorba kaşığı)
Su (4 bardak, soğuk)
Limon (2 adet)
Zeytinyağı (6 çorba kaşığı)

Ayvaların ve kerevizlerin kararmaması için 4 bardak soğuk su koyduğunuz oval bir kabın içine yarım çorba kaşığı un koyun. Üzerine 1 adet limon suyu sıkıp, posalarını kabın içerisinde bırakın. Kaptaki tüm malzemeyi karıştırın.

1 adet kerevizin kabuklarını soyup, ortadan ikiye Lakesin ve kerevizleri hazırladığınız suya koyun. 12 adet ayvayı ortadan ikiye kesip, kabuklarını hafif alacalı biçimde soyun. Ayvaların içlerini bir bıçak yardımıyla keserek çıkarın ve kerevizlerin olduğu suya koyun. Kabuğunu soyduğunuz 1 adet patatesi ortadan ikiye kesin.

Patateslerin üzerindeki ve kenarlarındaki fazlalıkları keserek, düzgünleştirin ve patatesleri parmak biçiminde doğrayın ve suya koyun.

Aynı şekilde kerevizlerin de kenarlarını düzgünleş-tirip, patateslerle aynı büyüklükte doğrayıp suya koyun.

Kabuğunu soyduğunuz 1 adet havucu üç parçaya kesip, bir bıçakla kenarlarını düzgünleştirip parmak biçiminde doğrayın ve suya koyun. Kabuğunu soyduğunuz 1 adet soğanı ikiye kesip, ortalarını çıkarın ve büyükçe parçalar halinde doğrayın ve bir tabağa aktarın.

Bir tencerenin altına ayvaları, çukur kısımları yukarı bakacak şekilde dizin. Ayvaların ortalarına doğradığınız sebzeleri koyup, üzerine doğradığınız soğanları ilave edin. Sebzelerin üzerine 1 adet limonun suyunu sıkıp, 1 kahve kaşığı tuz ve 1 çorba kaşığı toz şeker serpin.

Önceden hazırladığınız unlu ve limonlu suyu Uyemeğin yarısına gelecek kadar tencereye dökün. Yemeğin üzerine 6 çorba kaşığı zeytinyağı döküp tencerenin kapağını kapatın. Yemeği ocağa alıp 30 dakika kadar pişmeye bırakın. Bu sürenin sonunda pişen yemeğinin altını kapatıp soğumasını bekleyin. Soğuyan yemeği servise hazır hale getirin.