



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI AYVA

- 2 Adet Ayva
- 1 Adet Havuç
- 1/2 Çay Bardağı Konserve Bezelye
- 1 Adet Elma
- 2 Adet Kuru Kayısı
- 1/2 Adet Portakalın suyu
- 4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Adet Defne Yaprağı
- 1 Adet Taze Soğan
- İsteğe Bağlı Tuz
- 1/4 Çay Kaşığı Karabiber

İlk olarak; havucun dış yüzeyini temizleyip, keskin bir bıçakla uzun ince dilimleyelim ve küçük küpler şeklinde doğrayalım. Derin ve yayvan bir tencereye zeytinyağını alalım ve ısıtalım. Temizlenmiş taze soğanları küçük küçük doğrayalım. Tencerede ısınan yağın içine doğranmış havuçları, defne yapraklarını ve limonu ekleyelim. Havuçların ve limonun zeytinyağı ile iyice karışmasını sağlayalım. Havuçlar hafifçe şeffaflaştıktan sonra doğranmış taze soğanları tencereye ekleyelim. Malzemeler orta hararetli ocakta pişerken elmanın çekirdek yatağını çıkartıp, kabuğunu soymadan küçük küpler şeklinde doğrayalım. Elmaları tenceredeki karışıma ilave edelim ve karıştırarak diğer malzemelerle iyice özleşmesini sağlayalım. Diğer tarafta kuru kayısıları da küçük küpler şeklinde doğrayıp tencereye ilave edelim. Üzerine portakal suyunu ekleyip karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatalım. Ayvaların alt ve üst taraflarını keselim. Ortalarından ikiye keselim ve çekirdek yataklarını keskin bir bıçakla çıkartalım. Kabuklarını soyduktan sonra kararmamaları için hemen tencereye ilave edelim. Konserve bezelye yumuşak olduğu için en son olarak tencereye alalım. Son olarak yemeğin tuzunu ayarladıktan sonra birlikte birkaç dakika pişirelim. Servis tabağına malzemeleriyle birlikte aldığımız zeytinyağlı ayvayı biberiye ile süslendikten sonra üzerine sızma zeytinyağı gezdirip servis yapalım.