

## Ayva Borani

### Malzemeler

1 kg kontrfile kusbasi et  
1.5 corba kasigi tereyagi  
2 ayva  
Yarim cay bardagi pekmez  
Tuz, kekik  
1 limon

### Yapilisi

Et kizgin ateste suyunu salana kadar kendi yagi ile kavrulur. Suyunu salan ete tereyagi ilave edilir ve etin tereyagini cekmesi beklenir. Et yagi ve suyu cekince tuz ve kekik ilave edilir. Ayvalar alacali soyulup elma dilimi seklinde dogranir. Ayvalarin kararmamasi icin limonlu suda bekletilir. Etler pisince pekmez ve suyu suzulmus ayvalar ilave edilir. Ayvalar hafif yumusayana kadar pisirilir.