

Ayva Kebabi

Malzemeler

1 adet ayva
Kuzu eti ,
1 adet soğan,
yeteri kadar tuz,
karabiber,,
kirmizi toz biber,
kekik,
domates salçası,
zeytinyag,

Yapılışı

Oncelikle ayvanın kabuğunu soyup kup kup doğrayın. ardından tencerede bir güzel haslayın.Sonra etleri de kup kup doğrayın ve yağsız olarak kavrulur. İçine ince ince kıyduğumuz soğanı ekleyin. zeytinyag konarak kavurmaya devam edilir. Salça, kırmızı biber eklenir. Sıcak su konarak etler ısıtılır.İçine tuz, karabiber ve kekik karıştırılır. haslanan ayvalar tepsiye konur. Ortasındaki boşluğa hazırlanan et konur. Biraz fırınladıktan sonra servise hazır. ellerimize sağlık