

AYVA YAHNİSİ

Malzemeler

- 3-4 adet ayva
 - 200 gr yağsız kıyma
 - 75 gr/1 küçük çay bardağı toz şeker
 - 1 su bardağı çekirdeksiz üzüm
 - 30 gr/2 yemek kaşığı tereyağ
- Ayvaları yıkayıp dörde bölün, çekirdek kısmını iyice temizleyin, soymadan dilimleyin.
 - Dilimlenmiş ayvaları yayvan bir tencereye dizin.
 - Kıymayı yağsız olarak kavurun ve dilimlenmiş ayvaların üzerine serpin.
 - Üzümleri yıkayıp onları da ayvaların üzerine serpiştirin.
 - Toz şekerini de serpererek ekleyin.
 - Tereyağını küçük küçük keserek tencerenin içine serpiştirin.
 - Tencereye, kenarından az miktar su ekleyip kapağını kapatın, ocağa koyun. Suyu kaynamaya başlayınca tencerenin altını kısın.
 - Hafif ateşte ayvalar yumuşayınca kadar pişirmeye devam edin.
 - Ilıkken servis yapın.

Afiyet olsun.