

Nevşehir Ayvalı Kuzu Yahnisi

Toplam 70 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 50 dk

5 kişilik

Orta

~338 kcal

Açılış 18/10

Nevşehir ayvalı kuzu yahnisi, kuzu etini ayva ve soğanla ağı pişirerek Kapadokya sofrasına tatlı ekşi dengeli, yumuşak lifli bir kış ana yemeği getirir.

Malzemeler

- 700 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 2 adet Ayva
- 12 adet Arpacık soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Servis için

- 2 su bardağı Pirinç pilavı

Yapılışı

- Eti tencerede 8 dakika mühürleyin.
- Soğan ve 2 su bardağı su ekleyip yemeği 35 dakika pişirin.
- Ayvayı ekleyip 12 dakika daha pişirin, pilavla servis edin.

PÜF NOKTASI

Ayvayı son bölümde eklemek yemeğin içinde erimeden şeklini korumasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sade pirinç pilavıyla servis edin.