

# Nevşehir Ayvalı Kuzu Yahnisi

Toplam 115 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 60 dk

5 kişilik

Orta

~338 kcal

Açılış 18/10

Nevşehir ayvalı kuzu yahnisi, kuzu etini ayva ve soğanla ağı pişirerek Kapadokya sofrası naatlık 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
- 2 su bardağı Sıcak su
- 1 çay kaşığı Tuz

## Servis için

- 2 su bardağı Pirinç pilavı

## Yapılışı

1. Kuzu etini kış tencerede 8 dakika mühürleyin.
2. Soğanı ekleyip 5 dakika tatlı ısıya kadar kavurun.
3. Sıcak suyu ekleyip eti 35 dakika kış ateşte pişirin.
4. Ayva dilimlerini ekleyin, erken girerse dağılmasın diye.
5. Yahnisi 12 dakika daha pişirip ayvalı yumuşatın.
6. 10 dakika dinlendirip pilavla sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

Yahnisi sade pirinç pilavıyla sıcak servis edin.