

# Ayvalı Seferceliye

Toplam 120 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 75 dk

6 kişilik

Zor

~590 kcal

Açılış 10/10

Seferceliye, kuzu etini ayva, badem, bal ve tarçınla pişiren ekşi tatlı dengeli, meyveli Osmanlı tencere yemeğidir.

## Malzemeler

### Yemek için

- 800 gr Kuzu kuşbaşı
- 3 adet Ayva
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 12 adet Arpacık soğan
- 0.5 su bardağı Çiğ badem
- 2 yemek kaşığı Bal
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 su bardağı Sıcak su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Kuzu etini tereyağında 10 dakika mühürleyin.
2. Arpacık soğanları ekleyip 5 dakika çevirin.
3. Sıcak su, tuz ve karabiberi ekleyip eti 45 dakika kısık ateşte pişirin.
4. Ayvaları soyup iri dilimleyin ve limon suyuyla kararmasını önleyin.
5. Ayva, badem, bal ve tarçını tencereye ekleyin.
6. Yemeği 25 dakika ayvalar yumuşayana kadar pişirin.
7. Seferceliyeyi 10 dakika dinlendirip sosuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ayvayı tuz yumuşadıktan sonra eklemek meyvenin dağılmasını önler ve ekşi tatlılık vermesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sade pirinç pilavı ve tarçınlı yoğurtla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş