



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Ayvalı Kuzu Güveç



Süre: 2 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika (dinlendirme dahil)

>> **Piştirme Süresi:** 1 saat 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Ayvannın hafif mayhoşluğu kuzu etini dengeler. Ayvayı son bölümde ekliyoruz; uzun pişmede dağılmadan biçimini korur.

Malzemeler:

- 600 g kuzu kuşbaşı
- 2 orta boy ayva, çekirdeği çıkarılıp iri dilimlenmiş
- 8 arpacık soğan
- 1 havuç, kalın dilimlenmiş
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1,5 su bardağı sıcak et suyu veya su
- 1 çubuk tarçın
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Olgun ayva hızlı pişebilir; çok yumuşak ayva kullanırsanız son 15 dakikada ekleyin.

Yapılışı:

1. Eti mühürleyin:

- Fırını 170°C'ye ısıtın. Güveçte yağı kızdırıp eti partiler halinde renk alana kadar 5-6 dakika mühürleyin.
- Arpacık soğan ve havucu 3 dakika çevirin; salçayı ekleyip 1 dakika kavurun.

2. Fırında yumuşatın:

- Sıcak et suyunu ekleyip tencerenin dibini sıyırın. Tuz, karabiber ve tarçın çubuğunu koyup kapağı kapatın.
- Fırında yaklaşık 70 dakika pişirin. Et sertse 10-15 dakika uzatın; sıvı azalırsa sıcak su ekleyin.

3. Ayvayı ekleyin:



- Ayva dilimlerini yerleştirip sosla hafifçe bulayın. Kapalı olarak 25-30 dakika daha, ayva yumuşayana dek pişirin.
- Tarçını çıkarıp güveci 10 dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kuzu eti çatalla ayrılmalı; ayva yumuşak ama püreleşmemiş olmalıdır.

Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın; ısıtırken az sıcak su ekleyin.

Kiraz'ın
Mutfağı