

Müslüm Aktaş-Mersin

Aybut

Malzemeler

1 Ad. Ayva

1 Ad. Kereviz

1 Ad. Havuç

1 Ad. Mantar

1 Ad. Soğan

20 Gr. Acı Kırmızı Kapya Biber

Tuz

Karabiber

40 Gr. Tereyağı

2 Ad.Hurma

2 Ad. Erik

400 Gr. Kemiksiz But

Limon

2 Ad. Kakule

10 Ml. Pirinç Sirkesi

1-Bütün sebzeler sotelendikten sonra kemiksiz buta doldurulur, kürdan yardımıyla birleştirilir.

2-Kapaklı bir tencerede et pişirilir.

3-Ardından ayva tencereye alınarak su ilave edilir ve haşlanır. Sonra püre haline getirilir.

4-Tavuk piştikten sonra ayva üzerine konularak servis edilir.