



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ ET

MALZEMESİ:

1 kg. kuşbaşı et
1 baş soğan
400 gr. kuru erik
2 adet soğan
2 çorba kaşığı margarin
3/5 su bardağı su
tuz.

Erikleri sıcak suda 1 saat bekleterek yumuşatın ve çekirdeklerini çıkarın. İnce kıyılmış soğanları yağda pembeleştirin. Üzerine etleri katıp, suyu çekinceye kadar kavurun. Tuzunu ayarlayın. Erikleri ve suyu da ekleyip bir taşım kaynatın. Kapağını kapatarak kısık ateşte 10 dakika pişirin.