



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ERİKLİ KUZU GERDAN

Malzeme:

1 kg kuzu gerdan
250 gram arpacık soğan
250 gram kuru erik
1 çorba kaşığı pekmez
1 çay kaşığı biberiye
100 gram Bizim Mutfak Un
4 su bardağı su
3 Çorba Kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
Yeteri Kadar Tuz, karabiber

Bir tencereye zeytinyağını alıp arpacık soğanları ilave edin. Gerdan etini dilimleyin ve tencereye alıp un ekledikten sonra kavurun. Daha sonra biberiyeyle birlikte baharatları ve suyu ilave edin. Kısık ateşte 45 dakika kadar pişirin. Etler pişmek üzereyken pekmez ve erikleri ilave edip 10 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.