



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ERİK (BURSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 Baş Soğan
300 gr Kuşbaşı Kuzu Eti
200 gr Kuru Erik veya Yeşil Erik
Tereyağı
2 Bardak Su
Tuz

Erikler bir saat sıcak suda bekletilerek yumuşatılır, süzgeçten geçirilerek çekirdekleri çıkartılır. Tencereye tereyağı eritilerek küp şeklinde doğranmış olan soğanlar ilave edilir. Pembeleşinceye kadar kavruktan sonra kuşbaşı kuzu etleri ilave edilerek etler suyunu çekinceye kadar karıştırılır. Pişen etlere su ve erikler ilave edilerek bir süre daha kaynatılır. Tuzu atılır, tencerenin kapağı kapatılarak yaklaşık on dakika daha pişirildikten sonra ocağın üzerinde alınır sıcak olarak servis yapılır.

Not: Osmanlı saray mutfağının etkisinin görüldüğü etli erik yemeği bahar aylarında yeşil eriklerin lezzeti ile kuzu etini bütünleştiren özel gün yemeklerindendir.

