ETLİ ERİK (BURSA)

https://www.mpd.org.tr

500 gr. Erik
200 gr. Parça et
1 baş soğan
2 çorba kaşığı katı yağ

Erikler tatlı ve bardak eriği cinsindendir. İncecik doğranmış soğan yağda kavrulur. Üzerine parça etler ilave edilerek pişirilir. Piştikten sonra çekirdekleri çıkarılmış erikler içine atılır. Biraz da böyle pişirilerek indirilir. Soğan konmadan da yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:99485 • adı:Etli Erik (Bursa) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:02