



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ETLİ YEŞİL ERİK KAVURMASI

1 orta boy soğan  
500 gram küçük doğranmış parça et  
500 gram dişli taze sarımsak  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 yemek kaşığı karabiber  
1 yemek kaşığı yenibahar  
Tuz  
50 gram tereyağı  
2 su bardağı su  
500 gram yeşil erik

Etleri tencerede 5 dakika kavurun.

Az tereyağı ve kıyılmış soğanları ilave ederek 3 dakika daha kavurmaya devam edin.

Domates salçası, karabiber, yenibahar ve su ekleyerek etle birlikte 5 dakika daha pişirin.

Üzerine yıkanmış erikleri, soyulmuş taze sarımsakları ve toz şekerini de ekleyin.

Koyu kıvama gelene kadar 10 dakika daha pişirin.

Sıcak olarak servis yapın.