



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISI TAHNİSİ

THY Skylife

Malzemeler:

250 gr kuru kayısı veya taze kayısı

400 gr kuşbaşı kuzu eti

3 su bardağı su

2 yemek kaşığı pekmez

1 adet kuru soğan

3 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1/2 kahve kaşığı karabiber

2 adet defne yaprağı

Hazırlanışı:

Tencerede tereyağı eritilip ince doğranmış soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Kuşbaşı doğranmış kuzu eti ilave edilip 4 -5 dakika daha kavrulur. Defne yaprağı, tuz ve karabiber ilave edildikten sonra su eklenip ağır ateşte etler pişene kadar kaynatılır.

Etler pişmeye yakın kayısılar ilave edilip pekmez dökülür. Kayısılarla birlikte bir taşım kaynadıktan sonra ocağın altı kapatılıp sıcak olarak servis edilir.