KAYISILI TARÇINLI KUZU YAHNİ

1 yemek kaşığı margarin
200 gr Kuşbaşı koyun eti
1 adet çubuk tarçın
Çeyrek çay kaşığı toz kişniş
Çeyrek çay kaşığı kimyon
Çeyrek çay kaşığı kırmızı biber
1 su bardağı su
1 çay kaşığı Tuz Karabiber
3 adet kuru kayısı
2-3 adet kuru erik
1 çay kaşığı taze zencefil rendesi
1 diş sarımsak (ezilmiş)
Yarım adet soğan (küçük doğranmış)
1 tatlı kaşığı un

Tüm baharatlar ile kuşbaşı eti karıştırın ve en az 30 dk oda sıcaklığında bekletin. Kuru kayısının üzerine biraz kaynar su dökün. Margarini eritin etleri tencereye alarak rengi dönene kadar soteleyin. Daha sonra soğan ve sarımsağı ilave edin. Soğanlar diriliğini yitirdiğinde unu ilave edip 1-2 dk kadar kavurun. Zencefili ve aynı hizaya gelecek kadar sıcak suyu ilave edin. Küp küp doğradığınız kayısı ve erikleri de ekleyerek. Kısık ateşte 1 saat kadar pişirin. Sık sık suyunu kontrol edip, dibinin tutmaması için karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:105039 • adı:Kayısılı Tarçınlı Kuzu Yahni • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 19:13