



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI YAHNİ

THY Skylife

1 kg. 10 cm uzunluğunda kesilmiş dana ya da kuzu kaburga  
300 gr. gün kurusu kayısı  
10-15 adet arpacık soğan  
2 yemek kaşığı tereyağı  
4 adet karanfil  
1 çubuk tarçın  
2 yemek kaşığı pekmez  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz

Kaburgaları bir tencereye koyun ve kendi yağı ile tencerede arkalı önlü pişirin. Az miktarda su ilave ederek çubuk tarçın ve karanfil ekleyin, daha sonra yarı pişmiş hâle getirin. Yarı pişmiş kaburgaları başka bir tabağa alın. Ayrı bir tencerede kızdırdığınız tereyağında ilk olarak kaburgaları, ardından önceden ıslattığınız kayısıları birlikte 5 dakika kavurun. Üzerine pekmez ve tuz ilave edin, hep birlikte etler yumuşayınca kadar pişirin. Az az su ilave edin. Su ilavesini kontrollü yapın zira pişme işlemi bittiğinde suyu kalmamalıdır. Kaburgalar piştikten sonra sıcak olarak servis edin.

