



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ERİKLİ DANA YAHNİSİ

THY Skylife

Malzemesi:

400 g kuzu eti (iri parça doğranmış)

100 g kuru erik

20 adet arpacık soğan

3 yemek kaşığı tereyağı

2 adet küp doğranmış domates

1 tatlı kaşığı tuz

1 kahve kaşığı beyaz toz biber

1 su bardağı su

2 adet defne yaprağı

Hazırlanışı:

Erikleri sıcak suda bekletip çekirdeklerini çıkartın. Tencerede tereyağını eritip, etleri ilave edin, suyunu bırakıp çekene kadar bekletin. Arpacık soğan, erik ve domatesleri, defne yaprağı, tuz ve biberi ekleyip 20 dakika ağır ateşte bırakın. Etler pişince servis edin.