



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU KAYISILI KUZU YAHNİ

<https://migros.com.tr>

170 gr. kuşbaşı koyun eti  
1/2 yemek kaşığı tarçın  
1/4 yemek kaşığı kişniş  
1/4 yemek kaşığı kimyon  
30 gr. kuru kayısı  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 adet soğan  
1 yemek kaşığı taze zencefil  
2 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı un  
100 ml. su  
Tuz  
Karabiber

1. Bütün baharatlarla eti karıştırın.
2. 30 dakika oda sıcaklığında bekletin.
3. Yağın yarısını tencereye alın ve etleri soteleyin; kenara alın.
4. Aynı tencerede kalan yağı ekleyin, soğanları kavurun.
5. Sarımsak ve zencefili ekledikten sonra unu ilave edin.
6. Sotelenen etleri de ekledikten sonra önceden suya konulan kayisilari ekleyin ve kısık ateşte 1 saat pişirin.

