



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MÜRDÜM ERİKLİ KALYE

THY Skylife

15 mürdüm eriği
10-15 arpacık soğanı
100 g tereyağı

Müldüm eriğinin çekirdeklerini çıkartın. Arpacık soğanın kabuklarını soyun, kök kısımlarını kesin. Bir tencerede tereyağını eritin. Eriyen tereyağında, arpacık soğanları soteleyin, biraz yumuşadıktan sonra müldüm eriklerini ekleyin ve beraberce yumuşayınca kadar soteleyin. Tas kebabı ile beraber servis edebilirsiniz.

