



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞKARASI

1.5 kg. kuşbaşıdan daha iri doğranmış kuzu eti
10 adet soğan
1 kase haşlanıp soyulmuş kestane
1 kase kuru kayısı
1 kase kuru erik
1 çay kaşığı köri baharatı
Tuz
250 gr. tereyağı

Kuzu etini haşlıyoruz. Ayrı bir yerde tereyağını eritiyoruz ve soğanları karamelize ediyoruz. İyice karamel rengi alan soğanların üzerine haşladığımız etleri koyuyoruz ve kavurmaya devam ediyoruz. Suda beklemiş kuru kayısı ve kuru erikleri ilave ediyoruz. Haşlanmış kestaneleri ilave ediyoruz. Tuz ve köri ekleyip biraz da etin haşlama suyundan döküyoruz, kısık ateşte pişiriyoruz.