



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AŞMALI YAHNİ (ERZURUM)

- 1 kg kuzu kuşbaşı
- 1 kase gün kurusu kayısı (aşma)
- 2 adet soğan
- 2 adet sivri biber
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Öncelikle kuru kayisuların yumuşaması için ılık suya bastırılır. Soğan kıyılır, tencereye bırakılır, et, doğranmış biber, tereyağı konur ve ateşe yerleştirilir. Et suyunu bırakıp çekince salça, karabiber konur. Bir kaç tur çevrilir. Kayisular atılır, sıcak su eklenir. Kapak kapatılır. Yarım saat daha pişirilir.