



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİTİRGEN KAYISI YAHNİSİ (NEVŞEHİR)

1 kg kuru ve çekirdekli bitirgen kayısı, üzerine örtecek kadar su ile bir kaba ıslatılır. 500 g et kuşbaşı doğranır, üzerini örtecek kadar suyla haşlanır. Haşlanan etler tereyağı ile kavrulur. Islanan kayıların çekirdeği (pötletilerek) çıkarılır, içleri işaret parmağı ile düzeltilir. Diğer yanda 150 g pirinç, üzerini örtecek kadar suyla haşlanır ve kayıların içlerine doldurulur. Bir tencereye 250 g pekmez, bir bardak su, tuz, fesleğen ve karanfil konup 1-2 taşım kaynatılır. Hazırlanan kayılar çömleğe dizilir, üzerine kavrulmuş et ilave edilir. En son olarak pekmezli su süzülerek etin üzerine dökülür, 5-6 taşım kaynatılır. Arzuya göre sıcak ya da soğuk servis yapılır.