



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİRLİ ET (SİVAS)

MALZEME:

Kuru kayısı 600 gr.

Su 5 su bardağı

Katı yağ 2 çorba kaşığı

Tuz

Kuşbaşı kuzu eti 1 kg.

YAPILIŞI:

Kayısları ılık suda 1 saat bekleterek yumuşamalarını sağlayın. Yağı bir tencerede eritin. Yağ kızınca etleri, verdikleri suyu çekinceye kadar içinde kavurun. Suyu ve tuzu katıp bir taşım kaynatın. Orta ateşte, suyun çoğunu çekinceye kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Kayısları, suyunu süzüp et tenceresine aktarın. 5 dakika daha pişirerek tencereyi ateşten alın ve sıcak servis yapın.