



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ YAHNİ (ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

250 gr. az yağlı kuşbaşı et  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı salça  
2 yemek kaşığı tereyağı  
250 gr. kuru kayısı açması (yörede yetişen mayhoş lezzette)  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı pul biber

Önceden haşlanmış olan etler jülyen doğranmış soğanlarla birlikte tereyağında soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur.

Salça, tuz ve pul biber eklenerek hafif karıştırılır.

Daha sonra kuru kayısılar eklenerek kavurmaya devam edilir.

Kavurma işleminden sonra üzerine aldığı kadar ılık su eklenerek 20 dk. kadar orta derece ateşte pişirilir.  
5 dk. kadar dinlenmesini bekledikten sonra servise sunulur.

