



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİK AŞI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuru kayısı - 25 gr.

Kuşbaşı et - 200 gr.

Sadeyağ - 10 gr.

Tuz - 3 gr.

Çekirdeklerinden ayrılan erikler suda ısıtılıp biraz bekletilir. Kuşbaşı doğranmış etler iyice pişinceye kadar haşlandıktan sonra sadeyağ ile biraz kavrulur. Erikler ilave edilir. Eriklerle birlikte bir müddet daha kavurduktan sonra yemeğe su veya et suyu ilave edilir. Tuzu konup pişmeye bırakılır. Sıcak bir yemek olan erik aşısı pirinç pilavıyla servis edilir.

