



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK KEBABI

Gerekli Malzemeler:

Kuşbaşı Kuzu eti (1 kg)

Soğan (2 adet)

Kuru erik (1 su bardağı, 400 gram)

Margarin (2 çorba kaşığı)

Maydanoz (yarım demet)

Su (2 su bardağı sıcak su)

Tuz (1 tatlı kaşığı)

Erikleri önceden sıcak suda 1 saat bekleterek yumuşamaya bırakın. Süzdürerek sudan alıp, çekirdeklerini çıkarın.

2 çorba kaşığı margarinini tencerede eritin. Bu sırada 2 adet soğanı ince ince kıyın. Yağ kızınca soğanları pembeleşinceye kadar kavurun.

Kavrulmuş soğanlara 1 kg kuzu etini ilave edin. Etler, suyunu çekinceye kadar kavurmayı sürdürün.

İçine 1 su bardağı kuru erik ekleyin. Tencereye 1 Tatlı kaşığı tuz atın. 2 su bardağı suyu dökün ve tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte 10 dakika pişirin.

Yarım demet maydanozu ince ince kıydıktan sonra yemeğin üzerini süsleyebilirsiniz.
