



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ERİK SOSU (DANA ETİ İÇİN)

800 gr Kırmızı Erik
3 Diş Sarımsak
2,5 Yemek Kaşığı Şeker
4-5 Adet Taze Fesleğen
1 Demet Maydanoz
Yarım Tatlı Kaşığı Tuz

Erikler yıkanır, ikiye bölünerek çekirdekleri çıkartılır.
Fesleğen ve maydanoz yıkanır, kurutulur. Sarımsak, maydanoz ve fesleğen blenderde konularak kıyılır.
Blenderde ki kıyılmış malzemeler bir tencereye alınır. Blenderde erikler konularak püre haline getirilir. Erik püresi de tencereye alınarak karıştırılır. Ocağa konular ve kısık ateşte devamlı karıştırarak 25 dakika pişirilir. Pişme bittikten sonra tuz ve şeker ilave edilir tekrardan karıştırarak 15 dakika daha pişirilir.
Pişmiş dana etinin üzerinde ya da yanında servis edilir.