



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ERİKLİ YAHNİ

1 kg kuzu kuşbaşı
Yarım kg arpacık soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kase kuru erik
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın
2 çay kaşığı tuz

Önce erik ılık suya ıslatılır. Tencereye tereyağı konur, eriyince et atılır. Suyunu bırakmaya başlayınca soyulmuş arpacık soğanlar ilave edilir. Soğanlar gevşemeye başlayınca sudan alınan erikler konur. Tuz, şeker ve tarçın serpilir. 2 su bardağı sıcak su ilave edilir. Kapak kapatılır. 25 dakika kısık ateşte pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.