



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK YAHNİSİ

Yarım kg yeşil erik
1 kg kuzu kuşbaşı
3 su bardağı su
1 adet iri kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Tencereye tereyağı konur, eriyince et atılır, renk alacak kadar pişirdikten sonra sıcak su eklenir. 20 dakika kadar haşlanır. Daha sonra yarım daire şeklinde doğranmış soğan ve erik katılır. 10 dakika daha pişirilir. Tuz ve karabiber katılır. Erikler sararana kadar pişirilir.