



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ ET (BURDUR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Yarım kg. kuşbaşı et veya iri kıyma çok az yağda kavrulur. İçine bir kg. bardak eriği (küçük armut biçiminde, çekirdeği hemen ayrılan siyah bir erik çeşidi) ve yeterince tuz katılır, pişirilir. Etli erik piştikten sonra içine pekmez katılırsa tatlı olarak da yenilir. Eskiden etin kendi yağıyla pişirilirdi. Erikli et, Yassıgüme taraflarında, ineğin boyun etiyle yapılır. Erik olarak, üzüm eriği denilen küçük ve siyah erikler; pekmez yerine de şeker kullanılır. Köylerde çok yapılan bu yiyeceğe il merkezinde pek rağbet edilmemektedir.

