



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ ET (ÇANKIRI)

1 kase kuru erik
500 gr et
Salça
Yağ
Karabiber
Tuz

Etler suyunu çeken kadar kavrulur.

Yağ ve salça ilave edilir.

Biraz kavrulduktan sonra üstünü örtecek kadar sıcak su ilave edilerek pişirilir.

Yıkamış kuru erikler bütün halinde pişirilen ete ilave edilir.

Erikler yumuşayınca yemek ocaktan alınır.