



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ ET YEMEĞİ (ÇANKIRI)

ankırı Meslek Yüksek Okulu

500 gr et
1 fincan pekmez
1 fincan toz řeker
Karabiber
Su
Tuz

Et, kendi yaėında iyice kavrulur.
zerine sıcak su ilave edilerek iyice piřirilir.
Yıkanmış kuru erikler ilave edilir ve erikler yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Piřtikten sonra pekmez ve şeker ilave edilerek 15 dakika daha kaynatılır.
Yemek ocaktan alındıktan sonra üzerine çok az karabiber serpilebilir.