



ERİKLİ ET

<https://www.elele.com.tr>

1 kg dana eti
250 ml su
45 gr tereyağı
150 gr ceviz içi
10 yemek kaşığı kızılıık suyu
200 gr kurutulmuş erik

Tereyağını büyük bir tavada eritin. İri parçalar şeklinde doğranmış dana etini ekleyerek kavurun. Su, ceviz ve kızılıık suyunu ilave ederek kısık ateşte 40 dakika pişirin. Kuru erikleri sıcak su dolu bir kasede bekletip yumuşamalarını sağlayın. Suyunu süzüp ete ekleyerek 10 dakika daha kısık ateşte pişirin. Sıcak servis yapın.

