



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Haşlanmış Tavukgöğsü 1 Adet
Sıvı yağ 3 Yemek kaşığı
Kara erik kurusu 750 gr.
Maydanoz 1/2 Yemek kaşığı
Tereyağı 100 gr.
Dereotu 6-7 dal
Tavuk suyu 4 Su bardağı
Su 6 Su bardağı
Toz bulyon 1/2 paket
Tuz
Haşlanmış nohut 1 Su bardağı
Karabiber
Dövülmüş ceviz 1 Su bardağı
Asma yaprağı 250 gr.
Şeker 3 Yemek kaşığı
Kaşar peyniri 100 gr.
Haşlanmış Yeşil mercimek 1 Su bardağı
Yeşilbiber 5-6 Adet
Soğan 1 Baş
Havuç turşusu 4-5 Adet
Toz bulyon 2 paket
Bulgur 2 Su bardağı
Salça 2 Yemek kaşığı
Yarma 1 Çay bardağı

Erik geceden veya 1-2 saat önce ıslatılır. Bir tencerede tereyağı eritilir. Erikler eklenerek 2-3 dakika yağda kavrulur. Haşlanıp didilmiş tavuk, nohut, tavuk suyu eklenir. Karışınca 20 dakika pişirilir. Pişinceye yakın, şeker ve dövülmüş ceviz eklenerek servis yapılır. İç pilavı hazırlanır. Asma yaprağı, peynir, biber ve turşu ile süslenir.



