



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ TAVA

THY Skylife

50 gr baş sarımsak
1 çay kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı biber salçası
Pul biber, karabiber ve tuz
500 gr erik
250 gr kuzu kuşbaşı
1 su bardağı su

Sarımsakları diş diş ayıklayın. Bir tepsinin içerisine, ayıkladığınız sarımsakları, domates salçası, biber salçası ve baharatları ekleyin ve su ile yumuşatın. Yine aynı tepsi içerisinde erik ve kuşbaşı eti karıştırın. 180°C ısıtılmış fırında, yarım saati tepsinin üstü kapalı olacak şekilde 45 dakika pişirin.

