



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ YAHNİ (İSTANBUL)

Nevin Halıcı

Yağlı kaburga etleri su ile ateşe koyulur. Kaynamaya başlayınca üzerine biriken köpüğü kevgirle alınır. Etler sudan çıkarılıp iyice süzdürülür, soğan suyu ve tuz sürülür. Tavada sadeyağı kızdırılıp, etler kızartılır ve tekrar tencereye koyulur. Etlerin kızartıldığı yağda erikler bir iki çevrilir, etlerin üzerine ilave edilir. Şeker serpilip, erikler yumuşayınca kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:144752 • adı:Erikli Yahnî (İstanbul) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:01.04.2025 - 14:17