



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ YAHNİ (KARAMAN)

Karaman İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

MALZEMELER Miktarı

Kemikli veya Kemiksiz koyun eti 500 gr.

Dağ eriği (Kurutulmuş) 250 gr.

Kuru soğan (rendelenmiş orta boy) 2 adet

Yağ 2 ay kaşığ

Tarçın 1 ay kaşığ

Şeker, tuz 1 çorba kaşığ

NOT: Kuru erikleri, elin dayanacağı sıcaklıktaki suda 2 saat bekletirseniz, meyve kurutma yönteminin oluşturabileceğ i istenmeyen kokuları önlersiniz.

YAPILIŞI:

- 1) Eti yumurta büyüklüğünde parçalara bölün. Tencereyi üzerine örtecek kadar su koyup haşlayın.
- 2) Kaynamaya başlayınca, kevgirde köpüğünü (kef) alın.
- 3) Haşlanınca, eti sudan çıkartın, güzelce süzün.
- 4) Üzerine rende soğan sıvayın; tuzunu serpin ve tavada yağ ile kızartın.
- 5) Etin haşlandığı suyu ete ilave eden; tarçın ve şeker katarak kaynatın.
- 6) Erik kurularını etten artan kızartma yağında kızartın.
- 7) Et pişince, erikleri ilave edin ve bir taşım daha pişirin.
- 8) Orta sıcaklıkta servis yapın.

NOT: Garnitür olarak taze soğan kullanılabilir.