



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ YAHNİ

500 gr orta yağlı kemikli et
250 gr kuru erik
2 adet rendelenmiş soğan
3 kaşık yağ
1 orba kaşığı şeker
1 tutam tuz

Eti üstünü örtecek kadar su koyup haşlayalım haşlanınca eti süzelim üzerine yağ ve rendelenmiş soğanı ekleyip kızartalım üstüne haşladığımız et suyunu ekleyip şeker de katıp pişirelim. Suda beklettiğimiz erik kurularını 1 kaşık yağ ile kavuralım pişen ete ekleyip iyice pişirelim.