



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ YAHNİ

60 Gr Sana Klasik
2 Adet soğan
Yeterince tuz
1 Çorba Kaşığı toz şeker
1 Yeterince Tarçın
200 gr mürdüm eriği
600 gr kuzu eti

Eti kuşbaşı doğrayıp bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ilave edip kaynatın. Etler iyice yumuşayınca delikli bir kepçe yardımıyla ayrı bir kaseye aktarın. Soğanları soyup rendeleyin ve suyunu çıkarıp süzün. Elde ettiğiniz soğan suyunu haşlanmış etlerin üzerine dökün. 10 dakika kadar etleri bu suda bekletin. Yağın yarısını başka bir tencerede ısıtıp etleri kavurun. Ocaktan alıp bekletin. Kalan yağ ile soğanların posasını pembeleştirin. Çekirdekleri çıkartılmış erikleri ekleyip birkaç dakika kadar kavurun. Etler, tarçın çubuğu, şeker ve tuzu ekleyip çok kısık ateşte etler yumuşayınca kadar yarım saat pişirin. Ocaktan alıp içindeki tarçın çubuğunu çıkarın. Sıcak ya da ılık servis yapın.