



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ERİK (BURSA)

Bir adet kuru soğan
300 gram kuşbaşı kuzu eti
200 gram kuru erik veya yeşil erik
Tereyağı
2 su bardağı su
Tuz

Erikleri yumuşaması için bir saat sıcak suda bekletin.
Yumuşayınca süzgeçten geçirip çekirdeklerini çıkartın.
Bir tencerede tereyağını eritip küp küp doğradığınız soğanları ekleyin ve pembeleşinceye kadar kavurun.
Üzerine kuzu etlerini ilave ederek suyunu çekene kadar kavurun.
Etler pişince su ve erikleri ekleyerek bir süre pişirin.
Tuzu ilave edin ve tencerenin kapağı kapalı bir şekilde yaklaşık on dakika daha pişirin.
Ocaktan alıp sıcak olarak servis edin.

