ETLİ ERİK

350 gr kuşbaşı kuzu eti
500 gr yeşil erik
100 gr margarin
1 demet maudanoz
5 dal taze soğan
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Önce erikler küçük bir tencereye alınıp üzerine beraber olacak kadar su konur. İyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Altı kapatılıp suyu süzülür, suyu dökülmez bir kenara bırakılır. Diğer yandan etle kemik bir tencereye konup ocağa alınır. Birkaç kez karıştırılır, suyunu verip çekmeye başlayınca margarin ve tuz ilave edilerek 5 dakika kavrulur. 3-4 su bardağı su eklenerek tencerenin kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır.
Etler yumuşayınca erikten ayrılan su ilave edilir. Biraz daha pişirmeye devam edilir. Etler pişerken soğanların sadece yeşil kısımları iyice yıkandıktan sonra 2-3 cm boyunda doğranır. Yayvan bir kaba alınan eriklerin çekirdekleri bir çatal yardımı ile çıkarılır. Maydanozlar yıkanıp doğranır. Etler iyice piştikten sonra, içinden kemikler alınıp atılır. Tencereye soğanlar ve erikler eklenir, yaklaşık 5 dakika pişirmeye devam edilir. Üzerine doğranan maydanozlar ilave edilip altı kapatılır. Karabiberle tatlandırılır.

© lezzetler.com tarif no:102761 • adı:Etli Erik • gönderen:Saadet • indirme tarihi:02.05.2024 - 02:00