



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ETLİ KURU KAYISI YAHNİSİ

100 gram kuru kayısı  
200 gram kuzu kuşbaşı  
3 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 soğan  
3 çorba kaşığı limon suyu  
Üzeri için yoğurt

Kuru kayısıları bir kabın içine koyun ve üzerine 2 su bardağı su döküp 20 dakika yumuşamalarını bekletin. Tencereye kuşbaşı doğranmış etleri koyup kavurun. 15 dakika kendi suyu ile pişmeye bırakın. Daha sonra üzerine tereyağını, sarımsakları, doğranmış soğanı ve suda şişmiş olan kayısıları, istenirse çiğ bademleri ekleyip yaklaşık 25 dakika az su ekleyerek pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin.

---