



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISI YAHNİSİ (NEVŞEHİR)

1 kilogram kuzu eti  
250 gram kuru kayısı  
4 kahve fincanı soyulmuş iç badem  
150 gram tereyağı  
2 adet kuru soğan  
2 su bardağı sıcak su  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kişniş  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı toz kırmızı biber  
2 yemek kaşığı pekmez ya da bal  
2 yemek kaşığı nar ekşisi

Soğanları D harfi şeklinde doğrayın.

Kayısları ikiye bölün.

Soğan dilimlerini kapaklı bir güvece yerleştirin.

Soğan dilimlerinin üzerine etleri dizip tuz ve baharat serpin.

Etlerin üzerine de kayısları yerleştirin.

Tereyağını fındık büyüklüğünde parçalara ayırıp malzemelerin üzerine yerleştirin.

Bademleri de en üste serpiştirin.

Pekmez ve nar ekşisini sıcak suyla açıp yemeğin üzerine gezdirin.

Güvecin kapağını kapatın. (Kapağı yoksa üzerine fırın kağıdıyla da kapatabilirsiniz.)

Fırını 175 dereceye ayarlayıp kısa bir süre ısıttıktan sonra güveci fırına verin.

En az 2-3 saat pişirdikten sonra çıkarıp sıcak servis edin.

