



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI ET

MALZEMELER

3 Çorba Kaşığı Margarin
1 Kg Yağsız Kuşbaşı Et
2 Adet Soğan
2 Diş Sarmısak
1 Çorba Kaşığı Köri
2 Adet Defne Yaprağı
1 Çubuk Tarçın
1,5 Su Bardağı Su
2 Su Bardağı Sıcak Su
100 gr Kuru Kayısı
150 gr Yağlı Yoğurt
2 Tatlı Kaşığı Nişasta
2 Adet Kırmızı Elma
2 Çorba Kaşığı Limon Suyu
3 Çorba Kaşığı Kiyılmış Maydanoz
Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle kayısıları 2 su bardağı sıcak suyla ıslatın ve 1 saat bekletin.
2 çorba kaşığı margarini tencereye alın.Etleri yağda kavurun.Tuz,karabiber ilave edin.Daha sonra etleri tencereden çıkarın.
Tencereye 1 çorba kaşığı margarin daha koyun.Sarmısak ve soğanı ince ince kıyıp yağda kavurun.Köri,defne yaprağı,tarçını ekleyin.Etler ile 1,5 su bardağı suyu da tencereye ekleyin.Kayısıları da tencereye alın.Kayısıların suyundan 1 su bardağını yoğurtla çırpıp,tencereye ekleyin.20 dakika daha pişirin.
Elmaları soymadan incecik dilimleyin.Limon suyuyla nişastayı küçük bir kaptan çırpıp,elmalarla birlikte tencereye ekleyin.10 dakika daha pişirin.Tencereyi ocaktan alın.Üzerine ince ince kiyılmış maydanoz serpip,servis yapın.