



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## KAYISILI KUZU YAHNİ

600 gram kuzu eti  
2 orba kaşığı tereyağı  
1 orba kaşığı un  
1 orba kaşığı sirke  
1 sođan  
8 kuru kayısı  
1 su bardağı sıcak su

Eti uzun ince doğrayın. Tencereyi kızdırıp içine eti atın, suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Üzerine tereyağı, un, sirke ekleyip karıştırın. Rendelenmiş soğanı ve doğranmış kuru kayısıları ilave edip kapağını kapatın, 20 dakika kadar pişirin. Ardından sıcak suyu koyup kısık ateşte yarım saat daha pişmeye bırakın. Etlер yumuşayınca servis tabağına aktarın.