



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI MALATYA YAHNİSİ (MALATYA)

MALZEMELER

250 gr kemikli kuzu eti

4 su bardağı su

250 gr kuru kayısı

bir tutam tuz

bir tutam karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Eti suda bir saat kaynatın. Etlere kemiklerinden ayırıp bir süre daha kaynatın. Kayisilari yıkayıp tereyağında hafif soteleyin. Kaynamakta olan ete ilave edin. Bir tutam tuz ekleyerek karıştırın. Ekmekleri kızartıp servis tabağına koyun. Üzerine kayisili et yahnisini koyup servis yapın.
