



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KİRAZLI ANTRİKOT

750 gram antrikot  
30 gram tereyağı  
2 orba kaşığı biber salçası  
1 adet soğan  
3 diş sarımsak  
1 orba kaşığı yoğurt  
1 orba kaşığı pul biber  
1 orba kaşığı kekik  
1 orba kaşığı nane  
1 orba kaşığı karabiber  
1 ay bardağı nar ekşisi  
1 tutam Tuz  
600 gram kiraz

750 gram antrikotu kuşbaşı büyüklüğünde parçalara ayırın. Çok büyük küpler yapmayın ki, kiraz da kk olacağı için kiraz pişdiğinde etler de aynı zamanda pişebilsin. Hazırladđınız antrikot küplerini bir kaseya alın. İçine 2 er çorba kaşığı sirke, tereyağı ve biber salçası ile 1 er çorba kaşığı yoğurt, pul biber, kekik, nane, karabiber ekleyin. 3 diş sarımsağın ezerek pre haline getirin. Sarımsak ve ağız tadınıza göre tuzu da ilave edip, etleri bu karışıma yedirerek karıştırın. En az 4-5 saat dinlenmesi için buzdolabında bekletin. p şişlerin pişerken yanmaması için suda bekletin. Etleri şişe geçirirken aralarına kirazları da takın. Mangal da çevire çevire pişirin. Eğer mangalda yapma fırsatınız yoksa elektrikli ızgaralar ya da dökme demir tavalarda da pişirebilirsiniz. stne nar ekşisi ilave edilerek servis yapınız.