



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ERİKLİ ACEM YAHNİSİ (DÜDÜKLÜ)

- 1,5 kg dana eti (gulaşlık)
- 2 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 10 diş sarımsak
- 20 adet erik kurusu
- 2 adet kabuk tarçın
- 1 çay kaşığı tane karabiber
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 + 1/3 ölçek su

Domatesin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.

Makinenizin iç haznesine sırası ile dana etini, kuru soğanı (bütün olarak), domatesi, salçayı, sarımsağı, erik kurusunu ve tarçın kabuğunu koyun.

Tereyağı ve zeytinyağını ekleyin.

Son olarak karabiber, tuz ve suyunu ilave edip iç hazneyi makinenize yerleştirin.

Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.

Basınç boşaltım valfini doğru konuma getirin.

Et butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak yahninin pişme süresini 25 dakikaya ayarlayacaktır.)