



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ERİKLİ ET

1 kg. kuşbaşı dana eti
2 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı su
Tuz
10 çorba kaşığı kızılıık suyu
200 gr. çekirdeksiz kuru erik

Eti tereyağında kavurun. Tavada kalan yağa dövölmüş ceviz, su ve kızılıık suyu ekleyin. Bir-iki taşım kaynattıktan sonra kavurduğunuz eti ilave edin. Kapağını kapatıp çok kısık ateşte 45 dakika pişirin. Kuru erikleri 10 dakika ılık suda bekletin. Suyunu süzöüp tencereye ekleyin. 10 dakika kısık ateşte pişirin.