



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ERİKLİ TAJİN (FAS)

- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kg dana veya kuzu, büyük parçalar halinde kesilmiş(6-7 cm)
- 2 orta boy soğan, rendelenmiş ya da çok ince kıyılmış
- 2 diş İnce doğranmış veya ezilmiş sarımsak
- 3/4 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı zencefil
- 1.2 çay kaşığı safran
- 1.2 çay kaşığı zerdeçal
- 2 çubuk tarçın
- 2.5 bardak su
- 1 buket halinde birbirine bağlı Salantro (Taze kişniş, Maydanoz)
- 1.4 kg kuru erik
- 1 çorba kaşığı bal
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1.5 tatlı kaşığı toz tarçın
- 1 çorba kaşığı susam (isteğe bağlı)
- 1 avuç kavrulmuş badem (isteğe bağlı)

Tencereye tereyağını koyup soğan, sarımsak, baharatlar ile eti karıştırın. Orta ateşte etin rengi dönene kadar bir kaç dakika karıştırın. 2,5 bardak su ve kişniş demetini ekleyin. Yüksek ateşte biraz kaynatın, sonra etler pişene kadar ocağın altını orta ateşe alın. (Eğer et hala pişmemiş ve su çok azalmışsa az miktarda sıcak su ekleyebilirsiniz). Arada sırada karıştırarak karamelize edin.

Et pişerken, küçük bir tencereye erikleri koyun, üstünü kaplatacak kadar su ekleyin. Erik oldukça yumuşayınca kadar, kapağı kısmen kapalı şekilde orta ateşte pişirin. (Bu ne kadar sürer, eriğin cinsine bağlı olarak değişebilir, ancak ortalama süre 15 ila 30 dakikadır). Pişmiş olan etin suyundan 1/2 bardak alıp eriğin üzerine döküp, karıştırın. Ardından bal, şeker ve toz tarçını da ekleyip 10 dk daha pişirin. Ya da kalın bir şurup oluşturana kadar.

Güzel büyük bir tabağa (içinden tarçın çubuklarını ve kişniş demetini çıkarttıktan sonra) eti boşaltın ve üzerine erik şurubunu yayın. İstenirse garnitür olarak üzerine kızarmış badem ve/veya susam ile servis yapabilirsiniz.

