



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU KAYISI YAHNİSİ

100 gr. kuru kayısı
200 gr. kuzu kuşbaşı
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet soğan
3 çorba kaşığı limon suyu

Kuru kayısıları bir kabın içine koyup üzerine iki su bardağı su ekleyin. Kayısılar yumuşayana kadar 20 dakika bekletin. Öte yandan kuşbaşı etleri kavurup kendi suyu ile 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Daha sonra üzerine tereyağını, dövülmüş sarımsakları, doğranmış soğanı, suda şişmiş olan kayısıları ve biraz sıcak su ekleyin. Yahniiyi 25 dakika sonra ocaktan alın.