



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ YEŞİL ERİK

<https://www.hurriyet.com.tr>

- 1 Çorba kaşığı tereyağı
- 300 Gram kuşbaşı doğranmış kuzu eti
- 2 Adet doğranmış sivri biber
- 1 Tatlı kaşığı pul biber
- 6 Diş sarımsak
- Yeteri kadar tuz
- 1 Kase yeşil erik

Tereyağı tencere alın, eti ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurun. doğranmış sivri biber pul biberi de ekleyin. kokusu çıkınca sarımsakları ekleyin ve üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyip tuzunu ve erikleri ekleyip tencere de pişmeye bırakın. servis tabağına alarak servis edin.

