



## MUTANCANA (EDİRNE)

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

400 gr kuşbaşı kuzu eti  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 çorba kaşığı tereyağı  
100 gram arpacık soğan  
5 su bardağı sıcak su  
1 adet defneyaprağı  
1 tatlı kaşığı bal  
4 adet kuru erik  
2 çor kaşığı sarı kuru üzüm  
6 adet kuru kayısı  
5 adet kuru incir  
2 çorba kaşığı badem içi  
Tuz

Zeytinyağı ve tereyağını derin bir tencereye alıp kızdırın. Yemeklik doğranmış soğan ve eti ekleyip pembeleşene kadar kavurun, iyice kavrulduktan sonra sıcak su ve defneyaprağını ilave edip, et yumuşayıp suyunu çekene dek pişirin. Bal, erik ve üzümü ekleyip 5 dakika daha pişirin. Meyveler yumuşadıktan sonra ocaktan alıp 5 dakika dinlendirin ve servis yapın.

