



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUTANCANA

250 gram kuzu kuşbaşı
1 adet kuru soğan
1 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı kuru üzüm
2 çorba kaşığı çiğ badem
5 adet kuru erik
5 adet kuru kayısı
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 yemek kaşığı bal
Karabiber
Tuz

Zeytinyağı ve tereyağını bir tencereye alın.
Üzerine eti ekleyin.
Soğanı küçük küçük doğrayın.
Kuru yemişleri de bir süre sıcak suda bekletin.
Etler suyunu salıp çektikten sonra soğanı ilave edip kavurun.
Ardından tuz, karabiber, bal, sirke ve sıcak su ekleyin.
Bademleri 5 dakika kadar haşlayıp kabuklarını soyun.
Kayısı ve erikleri de ikiye ayırıp tencereye ekleyin.

