



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ KAYISILI ERİKLİ YAHNİ

2 kg kemikli kuzu eti
400 gr kuru kayısı
200 gr kuru erik
4 su bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı pekmez
1 çay kaşığı tuz

Kayısı ve eriği ayrı kaplara alın. Üzerlerine çıkacak kadar su ilave edip, 1 saat beklettikten sonra suyunu süzün. Tereyağı bir tencereye koyup, eritin. Eti ilave edip, pembeleşene kadar çevirin. Etlerin üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip, kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin. Suyu azalınca kayısı, erik, pekmez ve tuzu katın. Kısık ateşte 20 dakika pişirin, sıcak servis yapın.