



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SİYAH ERİKLİ YAHNI

Anadolujet Magazin

1 kg. kemiksiz kuşbaşı kuzu eti  
10-15 adet arpacık soğan  
1 baş sarımsak  
5 adet çarliston biber  
6-7 adet defne yaprağı  
15 adet kadar siyah kuru erik  
5 yemek kaşığı zeytinyağı  
½ çay bardağı elma sirkesi  
1 su bardağı su  
5-6 adet marul yaprağı  
1 yemek kaşığı biber salçası  
tuz  
karabiber

### HAZIRLANIŞI:

Bir tencereye yağı ve etleri koyup, kavuralım. Etler kavrulduktan sonra arpacık soğan (bütün halde) ve sarımsakları (diş olarak) ilave edip ara sıra karıştırarak on dakika daha pişirelim. Su ve salçayı koyup salça eriyene kadar çevirelim. Defne yaprakları, tuz, karabiber, çarliston biberleri (küçük doğranmış) ve sirkeyi üzerine koyup 4-5 dakika daha pişirelim. Erikleri koyup üç dakika daha pişirip, iri doğranmış marulları ilave edip iki dakika kısık ateşte bekletip ocaktan alalım. Kenarlarına taze marul yaprakları yerleştirilmiş tabakta servis yapalım.