

Erikli Dana Yahni

Toplam 138 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 67 dk

4 kişilik

Orta

~336 kcal

Açılış 18/10

Edirne usulü erikli dana yahni, eti taze erik ve soğanla buluşturarak dengeli ekşilik taşıyan bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Dana kuşbaşı
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Salça
- 2.5 su bardağı Su
- 8 adet Kuru erik

Yapılışı

1. Dana etini iri kuşbaşı doğrayarak kurulayın.
2. Edirne yahni eti tencerede 7 dakika mühürleyin.
3. Edirne yahnisi için soğan ekleyip 5 dakika kavurun.
4. Sıcak su ve kuru eriği katıp kapağı kapatın.
5. Yahnisi 55 dakika pişirin, erikler dağılımsa son 20 dakikada karıştırın.

PÜF NOKTASI

Erikleri son 10 dakikada eklemek tencerede tamamen dağılmalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Erikli dana yahnisi sıcak şekilde sunup erik parçalarını dana etinin yanına servis edebilirsiniz.