

# Erikli Kuzu Yahni

Toplam 129 dk

Hazırlama 118 dk · Pişirme 61 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 18/10

Van usulü erikli kuzu yahni, kuzu etini kuru erik ve soğanla buluşturarak hafif tatlı dengeli ve uzun sofralara uygun bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

- 500 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 8 adet Kuru erik
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1.5 su bardağı Su

## Yapılış

1. Kuzu etini iri parçalar halinde doğrayıp kurulayın.
2. Van kuzu yahnisi için eti tencerede 6 dakika mühürleyin.
3. Van yahnisi için soğan ekleyip 5 dakika kavurun.
4. Kuru erik ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Yahniiyi 50 dakika kısık ateşte pişirin, erik eti ekşili tatsın.

### PÜF NOKTASI

Eriği son 10 dakikada eklemek formunu korumasına yardımcı olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yahniiyi sıcak servis edin, yanında pilav ya da ekmele sunun.

## Alerjenler

Süt