

Erikli Kuzu Yahnisi

Toplam 127 dk Hazırlama 6 dk · Pişirme 61 dk 4 kişilik Orta ~336 kcal Açılış 18/10

Malatya erikli kuzu yahnisi, kuzuyu kuru erik ve soğanla pişirerek tatlı-eşi dengesi yüksek, sulu bir Doğu Anadolu yemeği kurar.

Malzemeler

- 600 gr Kuzu kuşbaşı
- 0.8 su bardağı Kuru erik
- 2 adet Soğan
- 20 gr Tereyağı
- 2 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kuzu etini tuzlayıp tencereye tek kat yerleştirin.
2. Eti 7 dakika mühürleyin.
3. Malatya yahnisi için soğan ve salçayı ekleyip 4 dakika kavurun.
4. Malatya kuru eriğini ve sıcak suyu tencereye katın.
5. Yahnisi 50 dakika kısık ateşte pişirin, et sert kalmasın.

PÜF NOKTASI

Erikleri son bölümde eklemek yahnide dağılmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yahnisi sıcak servis edin, yanında pilav ve salata ile servis edin.

Alerjenler

Süt