

# Malatya Kayısı Yahnisi

Toplam 60 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 40 dk 4 kişilik Orta ~338 kcal Açılış 18/10

Malatya kayısı yahnisi, kuzu etini kuru kayısıya tencerede pişirerek tatlı-ekşi dengesi kuran, bölgenin meyveli ana yemek geleneğini taşıyan özel bir tabaktır.

## Malzemeler

- 600 gr Kuzu kuşbaşı
- 200 gr Kuru kayısı
- 1 adet Kuru soğan
- 25 gr Tereyağı
- 0.3 çay kaşığı Toz tarçın

## Yapılışı

1. Başlangıç olarak eti tereyağında yüksek ateşte 6 dakika mühürleyin.
2. Soğan ve su ekleyip eti 25 dakika pişirin.
3. Kayısı ve tarçın ekleyip yemeği 10 dakika daha pişirin.
4. Kabın altına sulu veya sosu kenardan ekleyin.
5. Piştikten sonra 10 dakika dinlensin, et suyu kesilince dışarı çıkmasını.

### PÜF NOKTASI

Kayısları 10 dakikada eklemek tamamen dağılmadığını muşamasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanına sade piriç pilavıyla servis edin.

## Alerjenler

Süt