

# Kayısı Kuzu Sote

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~348 kcal

Açılış 18/10

Malatya kayısı kuzu sote, kuzu etini gün kurusu kayısı ile buluşturarak tatlı-tuzlu dengeli ve özel sofralı bir ana yemek kurar.

## Malzemeler

- 600 gr Kuzu kuşbaşı
- 10 adet Gün kurusu kayısı
- 1 adet Soğan
- 20 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Başlangıç olarak eti 8 dakika mühürleyin.
2. Soğanı ekleyin.
3. Kayısıyla birlikte 10 dakika pişirin.
4. Tavasında sosu kenarlardan ortaya toplayarak yanmasını önleyin.
5. Ocaktan sonra 3 dakika bekletin, sıcak sosu tabağa sululu yayarak servis yapın.

### PÜF NOKTASI

Kayısı tuzlu bölümde eklemek dağılmasını önler ve tadını korumasına yardımcı olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında pilav ve yoğurt sunabilirsiniz.

## Alerjenler

Süt