

Kuru Kayısı Etlisi Yahni

Toplam 46 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~324 kcal

Açılış 18/10

Malatya usulü kuru kayısı etlisi yahni, kuşbaşı eti kuru kayısı ve soğanla buluşturarak hafif tatlı dengeli ve uzun sofralara uygun bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Kuşbaşı dana eti
- 10 adet Kuru kayısı
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1.5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Kuru kayısıları 10 dakika ılık suda bekletip süzün.
2. Eti tencerede 8 dakika mühürleyin.
3. Soğanı ekleyip 5 dakika kavurun, etin suyu tencereye geri toplansın.
4. Sıcak suyu ekleyip eti 20 dakika kapalı pişirin.
5. Kayısıları 16 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Yahniyi 8 dakika dinlendirin, kayısıları dağladan servis edin.
7. Kayısıları 1 rikkot kepeği kullanmayınca böylece meyveler ezilip sosu bulandırmaz.

PÜF NOKTASI

Kayısları bölümden eklemek formunu korumasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına pilav ya da bulgur sunabilirsiniz.

Alerjenler

Süt