

Mardin Esintili Tarçınlı Erik Tavası

Toplam 60 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk 4 kişilik Orta ~318 kcal Açılış 18/10

Mardin mutfağında allüciye ve firkiye gibi tatlı-tuzlu et yemekleri köklüdür; bu tava, kuzu kuşbaşı ile kuru eriği tarçınla birleştirilmiştir. Etin mührü ile başlayan aşamada, erikleri son aşamada katarak meyvenin dokusunu korur. Yöresel ekolün ev mutfağında yapılmış sade hâli.

Malzemeler

- 500 gr Kuzu kuşbaşı
- 10 adet Kuru erik
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 1.5 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 2 diş Sarımsak

Yapılışı

1. Tencerede zeytinyağı ve tereyağı ile kuzu kuşbaşı yüksek ateşte 6-7 dakika tüm yüzeyleri kapanana kadar mühürleyin.
2. İnce doğranmış soğan ekleyin, orta ateşte 4 dakika pembeleştirin; ezilmiş sarımsak ekleyip 30 saniye çevirin.
3. Tuz, karabiber ve tarçın ekleyip 1 dakika kavurun; aroma açılışın.
4. 1.5 su bardağı sıcak suyu ekleyin, kapağı kapatın ve ateşte 25 dakika pişirin.
5. Kuru erikleri ilave edin; kalan tarçın serpip kapaklı 8 dakika daha pişirin.
6. Ocaktan alın 5 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Eriklerin çok erken eklenmesi dağılmasına yol açar; son 8 dakikada tencereye girmesi yeterli. Tarçın eklenmesi (pişirme ortasında) eklemek aroma derinliği verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Sade pirinç pilav veya bulgur pilavıyla sıcak soğuk yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Süt