

# Erikli Dana Yahni

Toplam 60 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 44 dk

4 kişilik

Orta

~336 kcal

Edirne usulü erikli dana yahni, eti taze erik ve soğanla buluşturarak dengeli ekşilik taşıyan bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

- 500 gr Dana kuşbaşı
- 8 adet Erik
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Salça
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Eti tencerede 8 dakika mühürleyin.
2. Soğan ve salçayı ekleyip 4 dakika çevirin.
3. Suyu katıyıp yemeği 25 dakika pişirdikten sonra erikleri ekleyin.

### PÜF NOKTASI

Erikleri son 10 dakikada eklemek tencerede tamamen dağılmalarını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.