

Erikli Kuzu Yahni

Toplam 44 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 18/10

Van usulü erikli kuzu yahni, kuzu etini kuru erik ve soğanla buluşturarak hafif tatlı dengeli ve uzun sofralara uygun bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 8 adet Kuru erik
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Kuşbaşı kuzu eti ve Kuru erik malzemelerini doğrayıp tavaya alın.
2. Su öncesi aromatik kışkır 4 dakika kavurun.
3. Su ekleyip yemeği karıştırıp kenarda bekletin.
4. Kuşbaşı kuzu eti yumuşayıp suyunu çekene kadar 18-22 dakika pişirin.
5. Kuşbaşı kuzu eti pişer pişmez sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Eriği son 10 dakikada eklemek formunu korumasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yahniyi sıcak servis edin, yanında pilav ya da ekmek sunun.

Alerjenler

Süt