

Erikli Kuzu Yahnisi

Toplam 46 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~336 kcal

Açılış 18/10

Malatya erikli kuzu yahnisi, kuzuyu kuru erik ve soğanla pişirerek tatlı-eşki dengesi yüksek, sulu bir Doğu Anadolu yemeği kurar.

Malzemeler

- 600 gr Kuzu kuşbaşı
- 0.8 su bardağı Kuru erik
- 2 adet Soğan
- 20 gr Tereyağı
- 2 su bardağı Su

Yapılış

1. Eti tereyağından mühürleyin.
2. Soğan ve suyu ekleyip pişirin.
3. Erikleri ekleyip 12 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Erikleri son bölümde eklemek yahnide dağılmadan kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yahnisi sıcak olarak, yanında pilav ve salata ile servis edin.

Alerjenler

Süt