

Malatya Kayısı Yahnisi

Toplam 60 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 40 dk 4 kişilik Orta ~338 kcal Açılış 18/10

Malatya kayısı yahnisi, kuzu etini kuru kayısıya tencerede pişirerek tatlı-tuz dengesi kuran, bölgenin meyveli ana yemek geleneğini taşıyan özel bir tabaktır.

Malzemeler

- 600 gr Kuzu kuşbaşı
- 200 gr Kuru kayısı
- 1 adet Kuru soğan
- 25 gr Tereyağı
- 0.3 çay kaşığı Toz tarçın

Yapılış

1. Eti tereyağında yüksek ateşte 6 dakika mühürleyin.
2. Soğan ve su ekleyip eti 25 dakika pişirin.
3. Kayısı ve tarçın ekleyip yemeği 10 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Kayısları 10 dakikada eklemek tamamen dağılmadık yumuşamasına sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yahnisi sade pirinç pilavıyla servis edin.

Alerjenler

Süt