

# Kayısı Kuzu Sote

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~348 kcal

Açılış 18/10

Malatya kayısı kuzu sote, kuzu etini gün kurusu kayısı ile buluşturarak tatlı-tuzlu dengeli ve özel sofralı bir ana yemek kurar.

## Malzemeler

- 600 gr Kuzu kuşbaşı
- 10 adet Gün kurusu kayısı
- 1 adet Soğan
- 20 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Su

## Yapılış

1. Kuzu etini tavada yüksek ateşte 4-5 dakika mühürleyin.
2. Kayısı ve aromatikleri ekleyip 2 dakika çevirin.
3. Az sıvı ekleyip kapağı kapatın.
4. Et yumuşayana kadar 20-25 dakika pişirin.
5. Dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kayısı tuzlu bölümde eklemek dağılmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Servis edin, yanına pilav ve yoğurt sunabilirsiniz.

## Alerjenler

Süt