

Kuru Kayısı Etlisi Yahni

Toplam 46 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~324 kcal

Açılış 18/10

Malatya usulü kuru kayısı etlisi yahni, kuşbaşı eti kuru kayısı ve soğanla buluşturarak hafif tatlı dengeli ve uzun sofralara uygun bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Kuşbaşı dana eti
- 10 adet Kuru kayısı
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1.5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Eti tencerede 8 dakika mühürleyin.
2. Soğan ve suyu ekleyin.
3. Kayısıyla birlikte 16 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kayısları bölümden eklemek formunu korumasına yardımcı olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında pilav ya da bulgur sunabilirsiniz.

Alerjenler

Süt