

# Malatya Kayısı Kavurma

Toplam 80 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 65 dk

4 kişilik

Orta

~510 kcal

Malatya kayısı kavurma, kuzu etini kuru kayısı soğan ve hafif tarçınla birlikte pişirip tatlı ekşi dengeli bir ana yemek sunar.

## Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 12 adet Kuru kayısı
- 2 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Tarçın
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Kuru kayısıları 10 dakika ılık suda bekletin.
2. Kuzu etini zeytinyağında 8 dakika mühürleyin.
3. Soğanı ekleyip 6 dakika yumuşayana kadar kavurun.
4. Az sızaltı, tuz ve baharatları ekleyin.
5. Kızartıda 45 dakika et yumuşayana kadar pişirin.
6. Kayısıları ekleyip 12-15 dakika daha pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kayısları 15 dakikada eklemek parçalanmadan yumuşamalarını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağlı pirinç pilavı ve ayranla servis edin.