

# Mardin Tarçın Etli Erik Tavası

Toplam 48 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 18/10

Mardin tarçın etli erik tavası kuzu etini kuru erik ve tarçınla pişirerek tatlı-tuzlu dengesi güçlü bir tava yemeği çıkarır.

## Malzemeler

- 500 gr Kuzu kuşbaşı
- 10 adet Kuru erik
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 1 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Eti ve soğanı tavada 8 dakika mühürleyin.
2. Su ekleyip eti 15 dakika pişirin.
3. Erik ve tarçını katıp 7 dakika daha pişirin.

### PÜF NOKTASI

Eriği son bölüme bırakılmadığı için tuzaltın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze dilimlenmiş ekmek ve yanından nevsim yeşillikleriyle derin tabakta verin.