



KIRAZ'IN  
MUTFAđI



## Kuru Erikli Et Yahnisi



**Süre:** 1 Saat 20 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 60 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## **Malzemeler:**

- 600 g dana kuşbaşı
- 12 kuru erik
- 10 arpacık soğan
- 1 havuç
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 küçük çubuk tarçın
- Tuz ve karabiber

## **Ön Hazırlık:**

600 g dana kuşbaşı, 12 kuru erik ve 10 arpacık soğan malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak piştirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

## **Servis Önerisi:**

Yemeği dinlendirdikten sonra yoğurt ve tam tahıllı ekmekle servis edin. Servis miktarını eşlik eden yemeklere göre dengeli porsiyonlayın. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

## **Yapılışı:**

### **1. Ön hazırlığı yapın:**

- 600 g dana kuşbaşı, 12 kuru erik ve 10 arpacık soğan malzemelerini tarifte kullanılacak boyutta hazırlayın.
- Çiğ et veya tavuk kullanılıyorsa sebzelerden ayrı kesme tahtası kullanın.



## **2. Ana malzemeyi pişirin:**

- Tencereyi iyice ısıtıp yağı ve ana malzemeyi ekleyin; üst üste yığmadan renk aldırın.
- Sert dokulu sebzeleri ekleyip orta ateşte kokuları belirginleşene kadar çevirin.

## **3. Yemeği birleştirin:**

- Kalan sebzeleri, baharatları ve ölçülü sıcak suyu ekleyin.
- Kapağı kapalı biçimde malzemeler yumuşayana ve lezzetler birleşene kadar pişirin.

## **4. Son kontrolü yapın:**

- Suyunu ve tuzunu kontrol edin; gerekiyorsa kapağı açık birkaç dakika çektin.
- Ocaktan aldıktan sonra beş on dakika dinlendirerek servis edin.

## **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Et veya tavuk kullanılan tarifte merkez tamamen pişmeli ve pembe bölüm kalmamalıdır. Sebzeler biçimini korurken çatalı zorlamamalı; yemeğin suyu tabağın dibinde birikmek yerine malzemeleri kaplamalıdır. Yüksek ateş yüzeyi kurutuyorsa ısıyı düşürün; servis öncesinde en kalın parçayı keserek iç dokuyu kontrol edin.

## **Saklama:**

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sıkı bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Kuru erikleri yemeğin son bölümünde ekleyerek parçalanmadan tat vermelerini sağlayın.