

Etli Tarcana

Malzemeler

1.5 kg kusbasi et
1 su bardagi et
Yarim su bardagi kuru uzum
5-6 kuru kayisi
4-5 kuru incir
2 yemek kasigi bal
2 yemek kasigi sirke
1 tatli kasigi kori
1 tatli kasigi pulbiber
1 sogan
Yarim su bardagi yag
Tuz, karabiber

Yapilisi

Tencere iyice isitilip icine et alinir. Et suyunu birakip cekene kadar kapagi kapali olarak pisirilir. Yag ve yemeklik dogranmis sogan eklenip karistirildiktan sonra kavrulur. Kuru kayisi ve incirler 2-3 parcaya kesilir. Haslanip kabuklari cikartilmis bademlerle birlikte kayisi ve incirler eklenir. Iyice karistirdiktan sonra uzerine 1 su bardagi su eklenir. 5-10 dakika gectikten sonra bal ve sirke eklenir. Yemek ocaktan alinmadan once tuz, karabiber, pulbiber ve kori eklenir. (Yemegin suyu az ise 1 su bardagi sicak su eklenebilir.)