

Hurmali Et Yahnisi

Malzemeler

1 kg iri kusbasi koyun eti
1 ufak kase suda bekletilip suzulmus hurma
2 adet kuru sogan julyen dogranmis
3 yemek kasigi tereyagi
1,5 su bardagi sicak su
Yarim cay bardagi koruk veya limon suyu
Tuz
Karabiber

Yapilisi

Tencerenin altina biraz yag konur, uzerine biraz et, onun uzerine biraz hurma koyup et bitene kadar bu sirada dosenir. Daha sonra tere yagini eritilip sogan pembelesene kadar pisirilir. Koruk suyu, tuz ve karabiber eklenen sicak su etlerin uzerinde gezdirilir, uzerine tereyagli sogan duzgunce yayilir. Kisik ateste etler yumusayincaya kadar pisirilir ve yahnimiz hazir
ellerimize saglik:)