



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUTANCANA (EDİRNE)

İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

½ Kg. kuzu/av geyik eti
2 soğan
1 Çorba kaşığı tereyağ
1 küçük salkım kızıl üzüm/veya çekirdekli siyah kuru üzüm
6-7 kayısı kurusu
4-5 kara erik veya erik kurusu
2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı bal
3 çorba kaşığı öğütölmüş ceviz veya badem

Etler kuşbaşı doğranıp ½ çorba kaşığı yağda hafif kavrulacak, bir çay bardağı kadar su ilave edilip pişirilecek, pişme tamamlanınca tencereden alınıp bal ve ½ çorba tereyağ kızdırılıp etler biraz kızartılıp kepçe kabın içersinden çıkartılacak. İnce kıyılmış soğan, çekirdekleri çıkartılmış üzüm, kabukları soyulmuş kayısı, çekirdekleri çıkartılmış erik, üzüm etlerin piştiğı tencereye konularak tuz, sirke ve yarım çay bardağı sıcak su ilavesi ile pişirilecek. Ateşin altı söndürölmeden bir kaç dakika önce etler içine ilave edilip. Ateşin altı söndürölüp 10 dakika dinlenmeye bırakılacak. Yemek tabağına alındıktan sonra üzerine öğütölmüş ceviz veya badem ilave edilecek.

Not: Toprak kapta pişirilmiş anlamına gelen 15-16 yüzyıl, şekerli, meyveli bir saray yemeğidir. Mutancana, 14 Haziran 1469'da II. Mehmed'in yemekleri arasında göröldüğü gibi, 16 yüzyıl saray mönülerinde bir kış yemeğı olarak 1539 ziyafet defterinde yer almaktadır.

