NIZBAÇ

Zihne kuvvet verir, iştah açar, birçok derde deva olan bir besindir.

1 kilo oğlak eti (veya yağsız kuzu eti)
250 gram soğan
250 gram havuç
3 gram dövülmüş kişniş
3 gram tarçın
3 gram karabiber
3 gram dövülmüş damla sakızı
3 gram zencefil
250 gram kuru siyah üzüm
100 gram nardenk
1/2 demet taze nane
1 kaşık tuz
100 gram cevizi içi
1 litre su
Yeteri kadar gül suyu

Oğlak etini (bulunmazsa yağsız kuzu da olabilir) kuşbaşı iriliğinde parçalara doğrayıp iyice yıkamalı ve iri delikli bir süzgece koyup suyunu süzmeli. Soğanı çentilircesine ince doğrayıp üstü kazındıktan sonra dilimlenmiş havuçla bir. likte bir güvece koymalı. Üstüne eti dökmeli. Yarım litre de su katıp kaynamaya bırakmalı.
Su ısındıkça suyun yüzünde köpükler belirecektir. Tamamiyle yok oluncaya kadar köpükleri temizlemeli. Sonra güveci ateşten indirmeli.
Bir kevgirle güveçtekileri çıkarıp makine, den geçirmeli. Elde edilecek kıymayı por. selen bir kâseye koymalı. Üstüne dövülmüş olarak karabiber, tarçın, sakız, kişniş ve zencefili serpmeli. Kıyılırcasına ince doğranmış naneyi de katmalı ve karışımı iyice yoğurarak birbirine yedirdikten sonra bundan cevizden küçük yuvarlak köfteler yapmalı.
Beri yanda kara üzümü taş veya tahta havanda macun durumuna gelinceye kadar dövmeli. Buna nardenki katmalı (Nardenk nar veya erikle yapılan bir çeşit ekşi pekmezdir. Karadeniz bölgesinde bilhassa Gi. resun'da bugün bile yapılmaktadır). Yarım litre de su döküp karışımı sulu bir macun durumuna getirmeli.
Bu sulu macunu güveçteki yemek suyuna katmalı. Hazırlanmış olan köfteleri de içine attıktan sonra güveci hafif bir ateşe oturtmalı.
Köfteler pişince güveci ateşten indirmeli ve servis tabağına boşaltmalı. Tahta havanda dövülmüş ceviz içini de gül suyuyla suluca bir macun durumuna getirip salça kâsesine boşaltmalı ve servis tabağiyle birlikte sofraya çıkarmalı. Yemeği tabaklara boşalttıktan sonra üze. rine gül sulu ceviz içi dövmesinden de serpiştirip yemeli.

© lezzetler.com tarif no:12027 • adı:Nızbaç • gönderen:vardar • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:06