



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİYAZZİYE

Eyüp Sevinç

500 gr kuzu eti
4 yemek kaşığı nebati yağ (50 ml ayçiçeği/riviera)
9 adet soğan
200 gr kıyma
4 yemek kaşığı pirinç
3,5 limon
Tuz

Küçük kuşbaşı kestiğiniz etleri yağda çevirin. 1 su bardağı sıcak su ekleyip, pişmeye bırakın. 6 adet soğanın içini boşaltın, 3 soğanı ince ince kıyın. Kıymayı, önceden ıslatılmış pirinci, kıyılmış soğanı, 1 limon suyu ile karıştırın, tuzlayın. İçini boşalttığınız soğanları bu harç ile doldurun. Pişen etleri tencereden çıkarın. Boşaltılmış soğanlardan çıkan soğanın yarısını tencerenin dibine döşeyin, üstüne doldurduğunuz soğanları dizin, sonra pişmiş etleri ekleyin, etlerin üstünü soğan içlerinin kalan diğer yarısı ile kapatın. Pişmeye bırakın. Ateşi söndürüp, kalan limonların suyunu tencereye ilave edin ve dinlendirin.

Not: Piyaz Farsça'da soğan demektir. 15-16.yy Topkapı Saray mutfağının sonbahar münüsünde yer alan soğan dolması ile aynı yemek olduğu düşünülmektedir. O dönemde yemeklerde daha çok koyun eti kullanılmaktadır. Özellikle 16.yy'da İtalya'dan çeşit çeşit meyvelerin ve özellikle fıçılarla limon suyunun getirildiği bilinmektedir. Limon suyunun yemeklerde bol kullanılmasının sebebi koyun etinin ağır kokusunu giderdiğinin düşünülmektedir.

