RUMMANİYYE

500 gr kuzu eti
4 yemek kaşığı nebati yağ (50 ml riviera/ayçiçek)
1 patlıcan
½ dilim balkabağı
1 büyük soğan
1 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı dövülmüş kuru kişniş
1 çay kaşığı tarçın
Damlasakızı
2 yemek kaşığı kuru nane
2,5 yemek kaşığı nar ekşisi
1 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Kuşbaşı eti küçük küçük doğrayın, yağda çevirin, tuzunu ekleyip yarım su bardağı sıcak su ekleyerek pişirin. Patlıcan ve balkabağını istediğiniz büyüklükte kesin, soğanı da doğrayıp beraber tencereye ekleyin. Kimyon, tarçın, kişniş, dövülmüş damlasakızı, 1 yemek kaşığı kuru nane ve karabiberi ekleyip pişmeye bırakın. Piştikten sonra nar ekşisini, dövülmüş sarımsağı ve kalan naneyi ilave edin. Dinlendirip servis edin.

Not: Arapça nar anlamına gelen rumman kelimesinden ismini almış bir yemektir. 15-16.yy Topkapı Sarayı sonbahar yemekleri arasında yer alır ve nar ekşili kalye olarak geçer.

© lezzetler.com tarif no:120582 • adı:Rummaniyye • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:39