SEMEK VE AKRâS

Kitâbü't-Tabih 13. yy yemek kitabı

(Balık ve somun)

600 gr şeker ve 200 gr kabuğu soyulmuş tatlı badem alınır, iyice dövülüp azıcık miskle baharatlandırılır. 200 gr kaliteli süzme bal alınarak 33 gr gül suyu ile birlikte kaynatılır. Kaynadıktan sonra köpüğü alınıp atılır. Daha sonra 33 gr nişasta, gül suyuyla ezilip balın üstüne ilave edilir, koyulaşıncaya kadar karıştırılır. Dövülmüş şeker ve badem eklenir, metal bir şişle karıştırılarak özleştirilir. Ateşten indirilip düz bir taş zemine dökülüp soğumaya bırakılır. Sonra bu iş için yapılmış oyma taş kalıpları kullanarak balık ve somun şekli verilir. Balık şeklinde olanlar tabağa dizilir, somun şeklinde olanlarsa balıkların etrafına dizilir. Tavuk ve kuzu veya başka bir şekilde verilebilir, arzuya göre istenilen kalıp kullanılabilir. Kabuğu soyulmuş antepfıstığı alınıp belirtilen somunların üstüne konulabilir. Arzu edilirse balık şekli verilenler, gül suyunda ezilmiş azıcık safranla renklendirilebilir.

© lezzetler.com tarif no:53196 • adı:Semek ve Akrâs • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:55