



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERKİB-İ ÇEŞİDİYYE

<https://www.foodinlife.com.tr>

500 gr. kemiksiz, iri kuşbaşı (tercihen but tarafından doğranmış koyun eti)
150 gr. yağlı kuzu kıyması
150 gr. kuru kayısı
150 gr. kuru erik
150 gr. tatlı badem
2 orta boy sert ve sulu elma
5 kaşık nar ekşisi
2 kaşık bal
1 bardak su
1 tatlı kasığı nişasta
1 mercimek tanesi kadar misk
1 kahve fincanı gülsuyu
Tuz

Öncelikle, bir kase içerisinde, 1 bardak ılık su, 2 kasık bal ve 5 kaşık nar ekşisi iyice eriyinceye kadar karıştırılarak nar ekşili bal hazırlanır. Et yıkanarak tencereye konulur. Kapağı kapalı olarak, kısık ateşte suyunu ve yağın salması beklenir. Suyunu saldıktan sonra, tencerenin kapağı açılır ve kendi yağında hafifçe kavrulur. Kavrulan ete, hazırlanan tatlı-ekşi karışım ve bir miktar tuz eklenir. Kapağı kapatılır, kısık ateşte 35 40 dakika kadar pişirilir. Suyunu çekerse, göz kararı su ilave edilebilir. Kıymaya tuz eklenerek; yoğrulur ve küçük küçük köfteler hazırlanır. Bademler sıcak suya konulur ve 15 dakika bekletildikten sonra kabukları soyularak ikiye ayrılır. Kuru erikler de çekirdekleri ayıklandıktan sonra ikiye bölünür. Etler yumuşamaya başlayınca, tencereye önce köfteler ve bademler; 15 dakika sonra da kayısı ve erikler eklenir. Tuzu kontrol edilir ve 20 25 dakika kadar ağır ağır pişirilir. Kayısılar yumuşayınca, elmalar soyulur ve yarım ay biçiminde, orta kalınlıkta doğranarak yemeğe katılır. Kapağı kapalı olarak, çok hafif ateşte, arada bir suyu kontrol edilerek ve etler ile meyveler yumuşacık olana dek yaklaşık 20 dakika daha pişirilmeye devam edilir. Ateşten almadan önce, yemeğin suyunu koyulaştırmak için bir tatlı kasığı nişasta, biraz gül suyu ile eritilerek tencereye dökülür. Bir tasım kaynatılır ve ocaktan alınır. Toplu iğne bası kadar bir misk parçası, geri kalan gül suyunda eritilir ve yemeğe katılır. Meyveleri zedelememeye dikkat ederek karıştırılır ve servis tabağına alınır.

Not: Yemeğin adı, içindeki çok sayıdaki malzeme çeşitliliğinden ve Farsça'da tadına bakılmış, beğenilmiş anlamına gelen 'çeşidiye'den geliyor. Şirvani tarafından eklenmiş bu tarif, dönemin en çok rağbet edilen şekerli ve meyveli yemeklerinin özel bir örneği olma niteliğini taşıyor. 15. yüzyıla ait şölen yemeğidir.



© lezzetler.com tarif no:67779 • adı:Terkib-i Çeşidiyye • gönderen:şen şakrak • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:56