



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TERKİB-İ ÇEŞİDİYYE

600 gram kemikli kuzu eti (8 parçaya bölünmüş)
150 gram yağlı kuzu kıyması
100 gram kuru kayısı
100 gram kuru erik
80 gram tatlı badem
2 tane orta boy sert ve sulu elma
5 kaşığı nar ekşisi
2 kaşık bal
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı nişasta
1 mercimek tanesi kadar misk
1 kahve fincanı gülsuyu
Tuz

Nar ekşili balı hazırlayın. Bir kâsede, 1 bardak ılık su, 2 kaşık bal ve 5 kaşık nar ekşisini iyice eriyinceye kadar karıştırın. Eti yıkayın, tencereye, koyun, kapağını kapatın ve kısık ateşte suyunu ve yağını salmasını bekleyin. Suyunu saldıktan sonra kapağı açın ve kendi yağında hafifçe kavurun. Kavrulmuş etlere, hazırladığınız tatlı-ekşi karışımı ve biraz tuz ekleyin. Kapağı kapatın, ateşi iyice kısıp ve 35-40 dakika pişirin. Su azalırsa, birazcık sıcak su ekleyebilirsiniz. Kıymayı tuzlayın, yoğurun ve küçük, küçük köfteler hazırlayın. Bademleri sıcak suya koyun, 30 dakika bekletip kabuklarını soyun ve ikiye ayırın. Kuru erikleri çekirdeklerini ayıklayıp ikiye bölün. Etler yumuşamaya başlayınca tencereye önce köfteleri ve bademleri, 15 dakika sonrada kayısı ve erikleri ekleyin. Tuzunu kontrol edin ve ağır, ağır 20- 25 dakika pişirin. Kayısılar yumuşayınca elmaları soyun, yarım ay biçiminde, orta kalınlıkta dilimler doğrayıp yemeğe katın (elmalar etlerin üstünde kalırsa dağılmaz.) Kapağı kapatın ve çok hafif ateşte, arada bir suyu kontrol ederek, etler ve meyveler yumuşacık olana dek, yaklaşık 20 dakika daha pişirin. Ateşten almadan önce, yemeğin suyunu koyulaştırmak için bir kaşık nişastayı biraz gülsuyu ile eritip tencereye dökün. Bir taşım kaynatın ve ateşi söndürün. Toplu iğne başı kadar bir misk parçasını, geri kalan gülsuyunda eritip yemeğe katın. Meyveleri zedelemekten yemeği şöyle bir karıştırın ve servis tabağına alın.