



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZİRVA

Eyüp Sevinç

500 gr kuzu eti
200 gr badem
1 küçük salkım üzüm
100 ml bal
5 hurma
10 kuru kayısı
2 incir
1,5 yemek kaşığı nişasta
3 kara erik
Haşhaş tohumu
Safran
Tuz

Eteri küçük kuşbaşı kesin, 3 yemek kaşığı su ilave edip ateşin üzerine yerleştirin. Eterin rengi değişince yarım su bardağı su ilave edin. Piştikten sonra tuzunu ekleyin. Isıtılmış balı, soyulmuş ve az haşlanmış bademi, ince doğranmış, az haşlanmış kayısıyı, soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış üzümü, doğranmış hurmayı, soyulmuş erik ve safranı, nişastayla beraber ete katın ve yoğunlaşınca kadar ateşin üstünde karıştırın. Ateşten alıp üzerine haşhaş tohumu serpin. Servis yapmadan önce dinlendirin.

Not: 15. ve 16. yy'da çok popüler bir yemektir. Cuma akşamları, Ramazan ve iki bayram akşamları, İstanbul'da Fatih ve Süleymaniye İmaretleri ile Edirne'de II: Bayezid İmaretinde halka sunulmaktadır.

