



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZİRVA

Malzeme:

500 gram kuzu eti
100 gram tuzsuz badem
6-7 adet siyah üzüm
4-5 adet beyaz üzüm
1 çorba kaşığı bal
6 adet kuru kayısı
1 çorba kaşığı Bizim mutfak Nişasta
2-4 adet karanfil
1 tutam Safran

Kuzu etini yarım çay bardağı su ile rengi değişinceye kadar orta ateşte pişirin. 1 su bardağı sıcak suda nişastayı eritin ve tuz ilave ederek yavaş yavaş kısık ateşte pişen etin üzerine dökün. Sürekli karıştırın ve sırasıyla enine ikiye kesilmiş incir, badem, erik, siyah ve beyaz üzüm, kayısı ve 1 çorba kaşığı balı tencereye ilave edin ve bir küçük tutam safran, birkaç adet karanfil ilave edip tencerenin kapağı kapatın. Birkaç dakika demlenmesi için bekleyin. Sıcak servis yapın.