



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKİKE

1 kilo koyun eti (but tarafından)
1 kilo yoğurt
1/2 litre su
200 gram kuyruk yağı
1 kaşık tuz
3 gram tarçın
3 gram kişniş
3 gram kimyon
3 gram karabiber
3 gram damla sakızı

Dağlıç kuyruğunu makineden geçirip bir toprak çömleğe veya güvece koyup kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Yağ eriyince bir kevgirle kıkırdağını çıkarıp ayırmalı.

Güveçte kıkırdak kalmayınca kuşbaşı iriliğinde parçalara doğranmış etle sıcak suyu katmalı ve ateşin ısını ortaya almalı. Güvecin kapağını örtmeli ve vakit vakit karıştırarak eti iyice eriyinceye kadar pişirmeli.

Et yağla karışıp erimeden yani keşkek haline gelmeden suyu biterse gerektiği kadar sıcak su katılır. Böylece et liflenip yağla karışarak macun durumuna gelince tarçının dışındaki bütün baharatı birbirine karıştırıp bu macuna serpmeli. Tencerenin altındaki ateş iyice kısılmalı (Bunun için en iyi usul kapla ateş arasına bir saç levha koymaktır. Böylece ateşin bir tek yere etkide bulunması önlenir ve etkisi her tarafa yayılır).

Yoğurdu porselen bir kâsede çırparak bulamaç durumuna getirmeli ve yemeğe kaşık kaşık katarak karıştırmalı (Yoğurdun kesilmemesi için ateşin çok hafif olması gereklidir).

Yağ, yoğurdun üstüne çıkınca güveci ateşten indirip yemeğin hafifçe ılımasını beklemeli. Yemek ılıyınca üstüne tarçını serpmeli ve servis yapmalı.