BAKûLİYYE

Stefanos Yerasimos

500 gr. koyun budu et
15 ince pırasa
200 gr. kıyma
1,5 kahve kaşığı kum kişniş
1,5 kahve kaşığı kini yon
1,5 kahve kaşığı karabiber
1,5 kahve kaşığı tarçın
2 kahve kaşığı kuru nane
4 çorba kaşığı nebati yağ
125 gr. yoğurt

Küçük kuşbaşı kesilmiş etleri yağda çevirin, az suda pişirin.
Pırasaları mikserden geçirin. 3 pırasa miktarını kıymaya katın ve yarımşar kahve kaşığı tarçın, karabiber, kimyon ve kişnişi de ekleyip fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın.
Artakalan pırasaları etlerin üstüne yerleştirip köfteleri ilave edin.
Birer kahve kaşığı tarçın, karabiber, kimyon ve kişnişi ekleyin ve pişmeye bırakın.
Piştikten sonra ateşi söndürün, yoğurdu yemeğin suyuna karıştırıp ekleyin. Üzerine kuru nane serpin.

Not: Bakûl, Arapça yeşillik, sebze anlamında olan bakl'ın çoğuludur. Bağdadı ve Şirvânî'de aynı adla geçer. Topkapı Sarayı sonbahar yemeklerinde ise "pırasa kalvesi" olarak görülür.

© lezzetler.com tarif no:138729 • adı:Bakûliyye • gönderen:yer imi • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:11