



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM EZMESİ (GİRİT)

Tılar Ekin Kum

1 adet kurban başı (Kelle, dil ve beyin dahil tamamen kullanılıyor.)

2 adet paça

Tane karabiber

Antepfıstığı

Kurban kellesi, üzerindeki kıllardan arındırılabilmesi için öncelikle ocakta tütsülenir, sonrasında bütün olarak haşlanır.

Kelle haşlanırken yanına paça da ilave edilir, onların da haşlanması sağlanır.

Pişince kellenin kemikleri ayrılır ve beyin, dil ve üzerindeki etler çıkartılır.

Dil bütün olarak alınıp üzerindeki zar soyulur ve kenara konur.

Kelle üzerindeki parça etler ve beyin didik didik parçalanarak bir kaba konur.

Üzerine, yine ince doğranmış paça etleri de ilave edilir ve macun gibi olana kadar blenderda çekilir.

Karışım bir yağlı kâğıt üzerine kalınca yayılır.

Üzerine tane karabiber ve antepfıstığı serpiştirildikten sonra ortasına bütün haliyle dil konur.

Yağlı kâğıt yardımıyla rulo hale getirilir. Elle hafifçe sıkıştırıldıktan sonra yağlı kâğıda sarılı olarak buzdolabına alınır.

Servis öncesi kâğıttan çıkartılır ve uzun bir tabakta dilimlenerek servis edilir.

Not: Girit'te yaşayan Türkler, Kurban Bayramı sırasında bu besleyici yemeği yaparak bayramlarını kutladıkları.