



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOBOTİE (GÜNEY AFRIKA CUMHURİYETİ)

<https://www.lezzetsirri.com>

1 kg. kıyma
1 baş soğan
3 dilim tost ekmeği
1/4 litre süt
75 gr. kuru üzüm
3 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı erimiş tereyağı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
10 adet kuru kayısı
12 adet badem
2 yumurta
2 tatlı kaşığı kayısı marmeladı
2 çorba kaşığı köri
1 çorba kaşığı toz kırmızı biber
1 defne yaprağı veya 1 limon yaprağı
karabiber
tuz
servis için:
3 çorba kaşığı chutney
6 çorba kaşığı kayısı marmeladı sosu
1 küçük kase hindistancevizi rendesi
1 küçük kase kıyılmış fındık

Ekmekleri sütle ıslatın. Kıymayı derin bir kaba koyun. Sütle ıslatılmış ekmeği sıkarak fazla sütünü alın, kalan sütü atmayın. Ekmekleri kıymaya karıştırın. Soğanı soyun. Ufak ufak doğrayın. Kuru kayısıları küçük küçük kesin. Limonu sıkın ve suyunu kayısıların üstüne dökün.

Bademleri ince ince kıyın. Defne veya limon yaprağını yumuşatmak için ılık suyla ıslatın. Tavadaki tereyağını eritip sıvıyağı ekleyin. Köri tozunu ve toz kırmızı biberi içine atıp karıştırın. Soğanları ekleyin ve soğanlar körinin ve kırmızı biberin rengini alıp

yumuşayınca kadar karıştırarak kavurun. Soğanları kıyma ve ekmeğin karışımının üstüne dökün. Kesilmiş kayısıları, kıyılmış bademleri, kuru üzümleri, tuzu, karabiberi ve kayısı marmeladını ilave edip, hepsini birden karıştırın. Kayısı marmeladı yemeğinize çok özel bir tat verir. Malzemelerinizi iyice karıştırdıktan sonra cam bir fırın kabına koyun.

Sütün geri kalan kısmını yumurtalarla çırpın ve yemeğin üzerine dökün. Defne veya limon yaprağını kıvrarak baca gibi yapıp yemeğin üzerine batırın. Orta ateşte önceden kızdırılmış fırında 45 dakika pişirin.

Yemek piştikten sonra fırından çıkarın. Yemeğe bir bıçak sokarak pişmesini kontrol edebilirsiniz. Bıçak girdiğinde yemek biraz yumuşak olmalı.

Yemeğinizi yanında Chutney, kıyılmış fındık, hindistancevizi rendesi ve özel hazırlanmış Kayısı Marmeladı Sosu ile birlikte servis yapın.