



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞİDİYYE

Stefanos Yerasimos

350 gr. koyun eti
100 gr. badem
3 çorba kaşığı nebati yağ
12 kuru kayısı
200 gr. koyun kıyması
1 dl. nar ekşisi
3 elma
2 çorba kaşığı nişasta
8 kara erik
1,5 dl. bal
Gülsuyu
Tuz

Küçük kuşbaşı doğranmış eti yağda çevirdikten sonra çok az suda pişirin.

Eriklerin suyunu çıkarıp nar ekşisi ile karıştırın, etlerin üstüne dökün.

Kıymadan küçük köfteler hazırlayın. Isıtılmış bal ile köfteleri, soyulmuş bademi, parçalara kesilmiş kayısıları, soyulmuş ve ince dilimlenmiş elmaları ekleyin.

Pişmeye yakın nişastayı gülsuyu ile karıştırıp ateşten alın. Üstüne gül suyu serptikten sonra servis tabağına alıp üzerini birkaç erikle süsleyin.

Not: Yemeğin adı ya içindeki çok sayıda malzemeye gönderme yapan çeşite, ya da Farsça, tadına bakılmış, beğenilmiş anlamına gelen çeşide'den geliyor.