



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜFFAHIYE

Eyüp Sevinç

270 gr siyah üzüm
1,5 yemek kaşığı+1 çay kaşığı sumak
170 gr yağsız kuzu eti
170 gr kuzu kıyma
2 yemek kaşığı riviera zeytinyağı
4 adet elma
1 yemek kaşığı pirinç
5 kuru kayısı
2 yemek kaşığı ince kıyılmış badem
2 yemek kaşığı öğütülmüş ceviz içi

Üzümlerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve tencereye yerleştirin. 1,5 yemek kaşığı sumak tülbende sarıp tencereye bırakın, az su serpip kaynatın. Eti küçük kuşbaşı doğrayıp yağda kavurun, sumakla kaynamış üzüm suyunu ekleyerek pişirin. Kıymaya pirinci, tuz, biber ve 1 çay kaşığı sumak ekleyip karıştırın. Elmaların içlerini boşaltıp hazırladığınız karışımla doldurun. Tencerede pişmiş olan etlerin üzerine doldurulmuş elmaları yerleştirin. İç artarsa ondan da küçük köfteler yapıp tencereye koyun. Kuru kayısıları ince uzun dilimleyip bademle birlikte ilave edin. Elmalar piştikte sonra ateşi söndürün, öğütülmüş cevizleri serpip dinlenmeye bırakın.

Not: Arapça tüffah elma demektir. Tüffahiye elma yemeği anlamına gelir. Bu yemek 15.yy Topkapı Sarayı mutfağının sonbahar yemeklerinden birisidir.

