



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZARİYYE

Stefanos Yerasimos

500 gr. koyun budu et
4 çorba kaşığı nebati yağ
Tuz
1 kahve kaşığı öğütülmüş kuru kişniş
1 çubuk tarçın
1/2 kahve kaşığı toz tarçın
1 demet taze kişniş
200 gr. kıyma
1 kg. taze bakla
1 kahve kaşığı kimyon
Karabiber
Zencefil
Damlasakızı
1 yumurta sarısı
Gülsuyu

Küçük kuşbaşı eti tuzlayıp öğütülmüş kişniş ile çevirin. 1 çubuk tarçın ve bir demet kişniş ile az sıcak su ilave edip kaynamaya bırakın.

Et pişmek üzere iken çubuk tarçını çıkarın, fındık büyüklüğünde hazırlanmış olan köfteleri ve kabuklarından ayıklanmış baklaları birlikte tencereye koyun.

Yemek piştikten sonra karabiber, kimyon, zencefil ve sakız ilave edip karıştırın.

1 yumurta sarısını yavaşça tencereye döküp karıştırın. Biraz tarçın ve gülsuyu serpin. Dinlendirin.

Not: Topkapı Sırayı yemeklerinde, "Taze bakla kalyesi" olarak geçer ve mevsiminde, yani ilkbaharda yenir.