



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİ DOLMUŞ KUZU KEBABI

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Meşhurdur.

Kuzunun ciğerini ve yüreği ni ba'de'l-ıhrâc tathîr edip bütüncü bir büyük tencere içine koyup bir iki taşım kaynaya.

Yüreğini ve ciğerini ince kıyıp amade ettikten sonra bir büyücek tava içine yüz dirhem miktarı rûgan-ı sâde ve birkaç soğan çentip kavruldukta mukaddemden hazır olan kıyılmış ciğere fıstık üzüm izafe edip o dahi pişmeğe başladıkta mikdâr-ı vâfî pirinç ve bir miktar tarçın ve tuz ve biber dahi ilave etdikte yine karıştırmayı terk etmeyerek mezkûr haşlanmış hazırda olan kuzunun suyundan azar azar çektikçe koyalar.

Tamamnîmce piştikte indirip kaşık ile kaynamış olan kuzunun içine doldurulup iğne iplik ile dikip ve bir miktar soğan suyu mezkûr kuzu nun üstüne sürüp bir büyücek tepsi üzerine koyup fırına vereler eğer semizce ise.

Değil ise bir miktar dahi rûgan-ı sâde tepsi-i mezkûr içine koyalar.

Derûn-ı fırında bir tarafı kızardıkta çevirtilip taraf-ı âheri dahi kızarıncı alıp sıcakıyla ekl buyuralar.

En meşhur tariki budur.

Mukaddem kuzuyu hiç kaynatmadan yine doldurulsa da mümkündür. Lakin haşlansa daha iyi olur.