



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ISFIDBAÇ

1 kilo yağlı koyun eti but tarafından
200 gram kuyruk yağı
1 kaşık tuz
1/2 litre su
250 gram soğan
50 gram nohut
250 gram badem içi
3 gram kimyon
3 gram kişniş
3 gram karabiber
2 gram çörekotu

Kuyruk yağını makineden üç defa geçirmeli ve bir güvece koyup kuvvetli ateşte eritmeli. Bu arada kuşbaşı kesilmiş eti de yağın içine katmalı. Et, suyunu salıp çekinceye, yağ da tamamiyle eriyinceye kadar kabı ateşte tutmalı. Beri yanda soğanı çentilercesine doğramalı ve tuzun, dövülmüş kişnişin, kimyonun, karabiberle çörek otunun yarısını katıp iyice karıştırmalı. Sonra bunu etin içine atmalı. Yarım litre suyun da yarısını sıcak olarak dökmeli ve et suyunu tama. miyle çekinceye kadar pişirmeye devam etmeli. (Bu arada kabın yüzünde belirecek köpüğü bir kevgirle almayı unutmamalı). Etin soğanı tamamiyle eriyince eti ve karışımını tahta bir havanda döverek veya makineden birkaç defa geçirerek macun durumuna getirmeli. Sonra bunu baharatın ve tuzun öbür yarısıyla birlikte yoğurup köfte haline getirmeli ve tekrar toprak çömleğe koymalı. Üzerine yarım litreden kalan sıcak suyu katmalı. Öbür yanda ıslatılarak zar gibi ince kabukları çıkarılmış nohutla badem içini havanda iyice döverek ve suyla ıslatarak birkaç defa ince delikli bir tel süzgeçten geçirmeli ve koyuca bir ayran haline getirmeli. Sonra bu karışımı köftelerin üstüne dökmeli ve bir-iki taşım kaynatmalı. Köftelerin salçası boza kıvamını bulunca güveci ateşten indirip hafifçe ılımaya bırakmalı. Sonra sofraya götürüp servis yapmalı.