# ISPANAK KALYESİ

500 gr kuzu eti
200 gr kuzu kıyma
4 yemek kaşığı tereyağ
2 çay kaşığı dövülmüş kuru kişniş
1 çay kaşığı kimyon
1 tane Damlasakızı
kararında Tuz, karabiber
1,5 çay kaşığı tarçın
1 kg ıspanak
1 diş sarımsak

Eti küçük kuşbaşı doğrayın. Tuz, karabiber, 1,5 çay kaşığı kişniş, 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı kimyon ve dövülmüş sakız ile tereyağında pişirin. Kıymanın içine ete eklediğiniz baharattan yeteri kadar ekleyin, fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Ispanakları hafifçe dövün, tencereye köftelerle birlikte tereyağında pişmeye bırakın. Hepsi piştikten sonra sarımsağı ezin, yarım çay kaşığı kimyon ve biraz tuz ilave edip ateşi söndürün ve geri kalan kişniş ve tarçını ekleyin.

Not: 15. ve 16. yy saray mutfağından bir yemektir. Arapça bir kelime olan kalye, önceleri kızarmış veya kavrulmuş etlere verilen bir isim iken, zamanla sebzeli yemeklere de kalye denilmeye başlanmış. Topkapı Sarayı yemek listelerinde tam 17 çeşit kalye vardır. Bunların bazıları meyveli (elmalı, ayvalı, limonlu) bazıları ise sebzeli (patlıcan, havuç, kabak, lahana, şalgam, turp, bakla) kalyelerdir. II.Mehmed'in 14 Haziran 1469 sabah yemeğinde yumurtalı bir tavuk kalyesi yediği bilinmektedir.