



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ME'MUNIYYE

Stefanos Yerasimos

2 dl süt
200 gr. bal
75 tereyağı
175 gr. pirinç unu
1 tavuk beyazı
Gülsuyu
1 tutam ince kesilmiş badem
Nebati yağ
Toz şeker

Tavuk beyazını haşlayın, henüz sıcakken çok ince didikleyin.

Tavada tereyağıyla birlikte pirinç ununu kavurun. Balı ısıtın, didiklenmiş tavuk beyazı ve sütle birlikte tavaya koyun.

Ağır ateşte sürekli karıştırın, yoğunlaşmaya başlayınca bademleri ekleyin. Yoğun bir hamur elde edinceye kadar karıştırmaya devam edin.

İkinci bir tavayı nebatî yağla birlikte ateşin üstüne koyun. Elde ettiğiniz hamuru yassı köfteler haline getirin, yağda çevirerek kızartın.

Bir tepsiye alın, üstüne gülsuyu, toz şeker ve ince kıyılmış badem serpin.

Not: Adını Harun Reşit'in oğlu halife Me'mun'dan alır.