



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUTANCANA (EDİRNE)

<https://www.sabah.com.tr>

600 gram iri doğranmış parça kuzu eti
2 yemek kaşığı tereyağı
15 adet arpacık soğan
Yarım su bardağı kabuksuz badem
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı un
5-6 adet kuru erik
5 adet kuru incir
5 adet kuru kayısı
Yarım çay bardağı kuru üzüm
1 tatlı kaşığı sumak
4-5 dal taze kekik
3 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz

Fırına girebilecek döküm veya kalın tabanlı bir tencerede tereyağını eritin. Eti ekleyip kızarana kadar kavurun. Arpacık soğanları ve bademi ilave ederek 2-3 dakika daha kavurun. Sarımsak ve unu ekleyip unun kokusu çıkana kadar karıştırın.

Kuru meyveler, sumak, kekik, tuz ve sıcak suyu katıp, karıştırarak ocağı kapatın. Tencerenin kapağı kapalı olarak önceden ısıtılmış 150 derece fırında 1 saat pişirin. Servis tabağına alıp kekikle süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 18.10.2022