



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUTANCANA

<https://yemek.name>

500 gr. kuzu kuşbaşı
2 yemek kaşığı tereyağ
10 adet arpacık soğan
2 yemek kaşığı kuru üzüm
4-5 kuru kayısı
2-3 erik kurusu
2 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı bal
Üzeri için dövülmüş ceviz veya badem
Tuz

Kuzu etini tereyağ ile birlikte suyunu çekinceye kadar pişirin.

Etin üzerine arpacık soğanları ekleyip biraz daha pişirin.

Balı, kuru üzümleri, küp şeklinde doğranmış kuru kayısıları, üzümleri ve sirkeyi ilave ederek pişirmeye devam edin.

Servis ederken üzerine dövülmüş ceviz serpin.

Not: Mutancana, 14 Haziran 1469'da II. Mehmed'in yemekleri arasında görülmektedir. 16. yüzyıl saray mönülerinde bir kış yemeği olarak ve 1539 ziyafet defterinde de yer alır.

