



## MUTANCANA

Stefanos Yerasimos

5 orba kaşığı nebatı yağ  
500 gr. koyun eti  
2 soğan  
1 küçük salkım kızıl zm  
6-7 kuru kayısı  
4-5 kara enk  
2 orba kaşığı sirke  
1/2 di bal  
3 orba kaşığı öğütülmüş ceviz veya badem

Eti kk kşbaşı doğrayın, yağda çevirin, 1/2 dl. sıcak su ilave edip pişirin. Pişince tencereden alıp ısıtılmış bal ve yağda biraz kızartın. Soğanları ince kıyın. Etin pişmiş olduğu tencereye, soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış zm, dilimlenmiş kayısıyı, soyulmuş ve çekirdeği çıkarılmış erikleri, soğanı, tuz ve sirkeyi koyup pişirin. Piştikten sonra ateşi söndürün, etleri ilave edip karıştırın, ceviz ya da bademi serpin, dinlenmeye bırakın.

Not: Araa Mutaccan, taccin (pişmiş toprak kap) içinde pişirilmış, anlamına gelir.



Fotoğraf "toybelen" tarafından gönderildi. 09.11.2020