



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MUTANCENE

Yarım çay bardağı armut kuru su (1 saat soğuk suda bekletilmiş)
Yarım çay bardağı kuru yaprak kayısı (1 saat soğuk suda bekletilmiş)
Yarım çay bardağı elma kurusu (1 saat soğuk suda bekletilmiş)
1/3 su bardağı tatlı badem (1 gün önceden ıslatılmış)
4 adet soğan
1,5 çorba kaşığı süzme bal
Yarım çay bardağı siyah üzüm (çekirdekleri çıkarılmış)
Yarım çay bardağı kırmızı erik (taze)
1/4 su bardağı sirke
Bir tutam safran
Bir tutam kırmızı tozbiber
Bir tutam adaçayı
Bir çorba kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Yeterince su

Eti, kemikli olarak irice parçalara ayırın.

Doğradığınız etleri bir fırın tepsisine alarak tuzlayıp biberleyin ve hafifçe yağlayın.

Sonrasında 180 derecelik fırında 25 dakika kızartın.

Pişen etleri fırın tepsisinden tencereye aktardıktan sonra etlerin üstünü örtecek kadar su ilave edin ve 50-55 dakika kısık ateşte pişirin (ilk kaynadığında oluşan köpüğü tencereden alıp atın).

Bu arada eriklerin çekirdeklerini çıkardıktan sonra küçük dilimlere ayırın.

Üzümleri ortadan ikiye böldükten sonra çekirdeklerini çıkartıp kabuklarını soyun.

1 gün önceden ıslanan bademlerin kabuğunu soyduktan sonra ortadan ikiye ayırın.

Yaprak kayısı, elma kurusu ve armut kurusunu 1 saat kadar soğuk suda bekletin.

Pişen etleri tencereden aldıktan sonra tencerede kalan suyu ateşe koyun.

İçine ince kıyılmış çiğ soğanı ilave edip birkaç dakika karıştırarak kaynatın.

Sonrasında bademleri ekleyin. Bademleri ekledikten 5-6 dakika sonra da etleri ilave edin.

8-10 dakika bu şekilde pişirdikten sonra armut kurusunu, yaprak kayısıyı, elma kurusunu, eriği, üzümü, balı, safranı, kırmızıbiberi, adaçayını, tuzu ve sirkeyi ekleyin.

15 dakika bütün malzemeyi pişirdikten sonra tencereyi ocaktan alın ve sıcak olarak servis yapın.



