



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİYÂZİYYE

Stefanos Yerasimos

500 koyun budu et
4 çorba kaşığı nebatı yağ
9 soğan
200 gr. kıyma
4 çorba kaşığı pirinç
3,5 limon
Tuz

Küçük kuşbaşı kesilmiş etleri yağda çevirin. 2 dL sıcak su ekleyip, pişmeye bırakın, 6 soğanın içini boşaltın, 3 soğanı ince kıyın. Kıymayı, Önceden ıslatılmış pirinci, kıyılmış soğanı, 1 limon suyuyla karıştırın, tuzlayın, içini boşalttığınız soğanları doldurun. Pişen etleri tencereden çıkarıp, boşaltılmış soğanlardan artan soğanın yarısını tencere dibine döşeyin, üstüne doldurulmuş soğanları yerleştirin, sonra pişmiş etleri ekleyin, elle-rin üstünü artan soğanın diğer yarısı ile kapatın. Pişmeye bırakın. Ateşi söndürün, kalan limonların suyunu ilave edip dinlendirin.

Not: Adı Farsça piyâz = soğan'dan gelen bu yemek, Topkapt Sarayı yemek listesinde sonbahar mönüsüne giren soğan dolması ile aynıdır.