



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUMMÂNİYYE

Stefanos Yerasimos

500 gr. koyun budu et
4 çorba kaşığı nebatî yağ
1 kahve kaşığı dövülmüş kişniş
1 kahve kaşığı tarçın
Karabiber
Damlasakızı
2 çorba kaşığı kuru nane
2,5 çorba kaşığı nar ekşisi
7 diş sarımsak
Tuz
1 patlıcan
1/2 dilim balkabağı
1 büyük soğan
1 kahve kaşığı kimyon

Küçük doğranmış kuşbaşı eti yağda çevirin, tuzunu ekleyip 1 /2 dl. sıcak suda pişirin.
Patlıcan ve balkabağını istenilen büyüklükte kesin, soğanı doğrayıp, birlikte tencereye yerleştirin.
Kimyon, kişniş, tarçın, dövülmüş damla sakızı, karabiber ve 1 çorba kaşığı kuru naneyi ilave edip pişirmeye bırakın.
Piştikten sonra, nar ekşisini, dövülmüş sarmısağı ve geri kalan naneyi ilave edin. Dinlenmeye bırakın.

Not: Adı Arapça rummân = nar'dan gelen bu yemek tarifi Bağdâdî'den çevrilmiştir. Topkapı sarayı sonbahar yemekleri arasında, nar ekşili kalye olarak geçiyor.