



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SCIUSCIEDDU (SİCİLYA)

6 kişilik Gerekli malzeme:

400 gr dana kıyma

7 adet yumurta

400 gr ricotta peyniri

4 çorba kaşığı taze kaşarpeyniri rendesi

4 çorba kaşığı parmesan peyniri rendesi

4 çorba kaşığı galetaunu

2 çorba kaşığı kıyılmış sarımsak ve maydanoz karışımı

2 çorba kaşığı kuru üzüm

4 su bardağı hazır tavuk suyu

1 tutam tarçın

1 tutam hindistancevizi rendesi

Tuz

Karabiber

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Üzümü yumuşaması için ılık suda yirmi dakika bekletin. 2 yumurta, galetaunu, 1 kaşık taze kaşarpeynir, 1 kaşık parmesan, tarçın, hindistancevizi ve maydanozlu karışımın yarısını kıymaya katın. Tuz ve biber ekip köfte şeklinde yoğurun. Elde ettiğiniz karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Kaynar suya atıp 5 dakika haşlayın. Delikli süzgeçle alıp ayrı bir tabağa koyun. Köfteleri haşladığınız et suyunu ılınmaya bırakın.

Kalan yumurtaların sarılarını ayrı bir kaseye kırıp köpük köpük olana dek karıştırın. Çok ince rendelenmiş ricotta, kalan maydanozlu karışım, kalan taze kaşarpeyniri, parmesan peyniri ve süzülüp sıkılmış üzümü ekleyip özenle karıştırın. Tuz ve biberini ayarlayıp kar halinde çırpılmış yumurta aklarını ilave edin.

Et suyunu ricottalı karışıma azar azar dökerek ilave edin ve yavaş yavaş karıştırın. Köfteleri kalıba dizin. Üzerine hazırladığınız ricottalı kremayı gezdirerek dökün. Fırına verip 20 dakika sufle kıvamında pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Değişik bir adı olan bu yemek hem omlet hem de sufle olarak algılanabilir. Aslında içeriği nedeniyle omlete çok benzeyen sciuscieddu, şekli itibarıyla sufle gibi.