



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERKİBİ ÇEŞİDİYYE

<https://acunn.com>

700 gr kemikli dilimlenmiş kuzu but
100 gr yağlı kuzu kıyması
10 adet kuru kayısı
15 adet kuru erik
1 çay bardağı ka, buksuz iç badem
1 adet yeşil elma
1 çay bardağı nar ekşisi
2 yemek kaşığı bal
1 çay bardağı gül suyu
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 mercimek tanesi misk- i amber
Tuz

Geniş bir tavaya çiçekyağı ve tereyağı koyup eritin. 250 gr lık kemikli parçalar halindeki kuzu etlerini tavada alt üst renk alacak şekilde kızartılır ve derin bir tencereye aktarın. Siyah mürdüm eriğinin çekirdeklerini çıkartın ve sıcak su ile blendırda çekin. İçerisine bal, nar suyu ve nar ekşisi eklenip ocakta kaynatın.

Karışımı etlerin üzerine boca edin ve kısık ateşte kapağı kapalı olarak etler yumuşayıp kemiklerinden çıkar duruma gelene kadar pişirin. Kıymayı sade olarak yoğurun ve porsiyona 3 adet gelecek şekilde yuvarlanıp tenceredeki ete ekleyin. Kuru kayısı, erik, badem içini ekleyin. Elmaları soyup, dörde bölüp tencereye ekleyin ve pişirin.

Nişasta ve miski, gül suyunda eritip etlere ekleyin, malzemeleri parçalamadan dikkatlice karıştırın ve meyveler pişince tadı tuzu ayarlanıp ocaktan alın 30 dakika demlenmeye bırakın. Etlerin üzerine servis ederken mevsiminde taze nar taneleri serpiştirebilirsiniz.

