



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERKİB-İ ÇESİDİYYE

<https://cook.com.tr>

Sofra Tuzu 1 Tutam
Su 1 Su Bardağı
Nar Ekşisi 5 Tatlı Kaşığı
Elma 1 Adet
Badem 150 Gram
Dana Kuşbaşı 300 Gram
Çiçek Balı 2 Tatlı Kaşığı
Buğday Nişastası 1 Tatlı Kaşığı
Kuru Kayısı 150 Gram
Kuzu Kıyma 100 Gram
Gül Suyu 1 Kahve Fincanı
Misk Otu 1 Tutam
Kuru Erik 150 Gram

Öncelikle, bir kase içerisinde, 1 bardak ılık su, 2 kaşık bal ve 5 kaşık nar ekşisi iyice eriyinceye kadar karıştırılarak nar ekşili bal hazırlanır. Et yıkanarak tencereye konulur. Kapağı kapalı olarak, kısık ateşte suyunu ve yağın salması beklenir. Suyunu saldıktan sonra, tencerenin kapağı açılır ve kendi yağında hafifçe kavrulur. Kavrulan ete, hazırlanan tatlı-ekşi karışım ve bir miktar tuz eklenir. Kapağı kapatılır, kısık ateşte 35 – 40 dakika kadar pişirilir. Suyunu çekerse, göz kararı su ilave edilebilir. Kıymaya tuz eklenerek yoğrulur ve küçük küçük köfteler hazırlanır.

Bademler sıcak suya konulur ve 15 dakika bekletildikten sonra kabukları soyularak ikiye ayrılır. Kuru erikler de çekirdekleri ayıklandıktan sonra ikiye bölünür. Etler yumuşamaya başlayınca, tencereye önce köfteler ve bademler, 15 dakika sonra da kayısı ve erikler eklenir. Tuzu kontrol edilir ve 20 – 25 dakika kadar ağır ağır pişirilir. Kayısılar yumuşayınca elmalar soyulur ve yarım ay biçiminde, orta kalınlıkta doğranarak yemeğe katılır. Kapağı kapalı olarak, çok hafif ateşte, arada bir suyu kontrol edilerek ve etler ile meyveler yumuşacık olana dek yaklaşık 20 dakika daha pişirilmeye devam edilir.

Ateşten almadan önce, yemeğin suyunu koyulaştırmak için bir tatlı kaşığı nişasta, biraz gül suyu ile eritilerek tencereye dökülür. Bir taşım kaynatılır ve ocaktan alınır. Toplu iğne başı kadar bir misk parçası, geri kalan gül suyunda eritilir ve yemeğe katılır. Meyveleri zedelememeye dikkat ederek karıştırılır ve servis tabağına alınır.



