



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜFFAHIYYE

Stefanos Yerasimos

750 gr. toz şeker
250 gr. badem
100 gr. hurma
300 gr. koyun budu
9 adet kırmızı elma
Safran
Gülsuyu
1 çorba kaşığı nişasta
Tuz

Küçük kuşbaşı doğranmış etleri çok az suda pişirin.

Önce şurubu hazırlayın. Dört bütün elmayı soyup, çekirdeklerini çıkardıktan sonra hazırladığınız şuruba batırın, ateşe koyun.

Pişme sırasında şurubu sürekli olarak elmalar üzerinden kaşıkla akıtın. Şurup kalınlaşınca gülsuyu ile inceltin.

Bu işlemi üç defa tekrarlayın. Pişen elmaları şuruptan çıkarıp bir tabağa alın.

Elmaları çıkardığınız şurubun içinde etleri birkaç dakika çevirin.

3 elmayı soyup çekirdeklerini çıkarın, mikserden geçirin. Tencereye bir parça şurupla etleri koyun, kalan 2

elmayı soyup çekirdeklerini ayıklayıp ince doğrayın ve 200 gram incelmış bademle birlikte pişmeye bırakın.

Hurmaların çekirdeğini çıkarıp ikiye ayırın, safranı ve nişastayı ayrı ayrı gül suyuyla inceltin, tuzunu ekleyerek ateşten çekin.

Bir tabağa alın. Şurupta pişmiş elmaları üzerine yerleştirin, kalan bademi üzerine koyun ve gül suyu serpin.