ZIRBAÇ

Midesi ağrıyanlara, iştahsız olanlara, ciğerlerinden rahatsız olanlara, istiskalara ve dalaklarından rahatsız olanlara çok iyi gelecek bir besindir.

1 kilo yağlı koyun eti veya 1 tavuk
1/2 litre su
3 gram tarçın
25 gram toz sekeri
100 gram badem içi
3 gram darülfülfül veya karabiber
3 gram kişniş
3 gram dövülmüş damla sakızı
1 çorba kaşığı tuz
1 bardak sirke
3 gram safran

Eti iyice temizleyip kuşbaşı irili, ğinde parçalara doğramalı ve iyice yıkamalı, tuz ve tarçınla harmanlayıp bir ten. cereye koymalı. Üstüne yarım litre su da döktükten sonra kabı orta ısılı bir ateşe oturtmalı ve eti ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli.
Beri yanda sirkeyle toz şekerini iyice karıştırıp şekeri eritmeli. Sonra buna makineden geçirilerek kıyılmış veya havanda dövülmüş kavrulmuş 50 gram badem içini katmalı. 3 gram dövülmemiş karabiber (ve. ya karabiberin koku ve tadını andıran, çi. çek bezelyesi gibi kabuğu içinde satılan ve adına darülfülfül denilen bahardan 3 gram), 3 gram kişniş, 3 gram dövülmüş damla sakızı ve 3 gram safranı katıp iyice karıştırmalı.
Eti ateşten indirmeden birkaç taşım önce sirkeli karışımı içine dökmeli ve birkaç taşım birlikte kaynatmalı. Tencereyi ateşten indirince servis tabağı, na boşaltmalı ve mevsimine göre bir - iki dakika ılımaya bırakmalı. Bu arada kalan 50 gram kavrulmuş badem içini filetolara doğramalı ve bununla servis tabağını süsleyip servis yapmalı. Yemekte fazla şekerden hoşlanmayanlar zırbaç'a konulacak şeker miktarını azaltabilecekleri gibi isteyenler sirkeyi de çoğaltıp azaltabilirler.

© lezzetler.com tarif no:12026 • adı:Zırbaç • gönderen:vardar • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:42