



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZİRVA (EDİRNE)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

½ kg. kuzu veya tavuk eti
200 gram badem
1 küçük salkım üzüm veya 5-6 adet büyük kuru üzüm
1 çorba kaşığı bal
5 hurma
10 kuru kayısı
2 incir
1 çorba kaşığı nişasta
3-4 siyah erik
Haşhaş tohumu
Safran

Etler yarım çay bardağı su ilave edilip ateşin üzerine konulacak, rengi değişince bir su bardağı sıcak su ve tuzu ilave edilerek pişmesi sağlanacak. Ayrı bir kapta su içinde eritilmiş nişasta, ısıtılmış bal, soyulmuş ve az haşlanmış badem, ince doğranmış az haşlanmış kıyısı, soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış üzüm, doğranmış hurma, soyulmuş erik ve safranı nişasta ile birlikte ete katıp ateşin üstünde yoğunlaşınca kadar karıştırılacak. Ateşten alınıp üzerine haşhaş tohumu serpilip 10 dakika dinlendirilerek. Servise alınacak.

Not: Mutancana gibi etli meyveli bir yemek olup, Fatih ve Süleymaniye İmaretlerinde Edirne'de II. Beyazıt imaretinde Cuma akşamları, ramazan ve iki bayram akşamları halka dağıtılan bir yemektir.

