



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZİRVA

Stefanos Yerasimos

500 gr. koyun budu et

200 gr. badem

1 küçük salkım üzüm

1 dl. bal

Tuz

Safran

5 hurma

10 kuru kayısı

2 incir

1,5 çorba kaşığı nişasta

3 kara erik

Haşhaş tohumu

Etleri küçük kuşbaşı kesin, üç çorba kaşığı su ilave edip ateşin üstüne yerleştirin, etlerin rengi değişince 12,5 cl. su ekleyin.

Piştikten sonra tuzunu ekleyin, ısıtılmış balı, soyulmuş ve az haşlanmış bademi, ince doğranmış, az haşlanmış kayısıyı, soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış üzümü, doğranmış hurmayı, soyulmuş erik ve safranı, nişastayla birlikte ete katın, ateşin üstünde yoğunlaşınca kadar karıştırın.

Ateşten alın, üzerine haşhaş tohumu serpin. Servis yapmadan önce dinlendirin.

Not: Zaman içinde en çok değişikliklere uğrayan yemektir. Zire-bâ olan ilk adı, Farsça kimyonlu yemek demektir.