

MUTANCANA

Malzemeler:

- 1 kg kuzu kuşbaşı
- 3 yemek kaşığı siyah üzüm
- 15-20 adet arpacık soğan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı su
- 1 çay bardağı kabuksuz badem
- 5 adet kuru incir
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı un
- 2 çay kaşığı sumak
- ½ çay kaşığı zencefil
- 1 çay kaşığı tuz



Hazırlanışı:

1 tatlı kaşığı tereyağını ayırıp kalan tereyağında etleri kavurun. Soğanları ekleyerek kavurmaya devam edin. Soğanlar pişmeye başlayınca 1 yemek kaşığı unu da ekleyip unun kokusu çıkana kadar 1-2 dakika daha kavurun. 2 su bardağı sıcak suyu ekleyip 45 dakika daha etler yumuşayınca kadar pişirin. En son bal, zencefil ve tuzu ekleyip 2 dakika daha pişirin. Ve servis tabağına alın. Ayırdığımız 1 tatlı kaşığı da tereyağını badem ve inciri soteleyip yemeğin üzerine ekleyerek servis edin.

Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.