

# Edirne Zirva

Toplam 95 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 70 dk 5 kişilik Zor ~520 kcal

Edirne zirva, kuzu etini badem, bal, safran ve kuru meyvelerle pişiren eski Osmanlı çizgisinde tatlı tuzlu bir et yemeğidir.

## Malzemeler

### Et için

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 2 su bardağı Sıcak su

### Meyve için

- 0.8 su bardağı Badem
- 8 adet Kuru kayısı
- 3 adet Kuru incir
- 5 adet Kuru erik
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 4 adet Hurma

### Sos için

- 1.5 yemek kaşığı Bal
- 1 yemek kaşığı Nişasta
- 1 çimdik Safran

### Servis için

- 1 tatlı kaşığı Haşhaş tohumu

## Yapılışı

1. Kuzu etini tereyağıyla tencereye alıp suyunu salıncıkene kadar 8 dakika kavurun.
2. Tuz ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapalı şekilde 45 dakika pişirin.
3. Kuru kayısı, incir, erik ve hurmayı doğrayıp kuru üzümü ayıklayın.
4. Bademleri 5 dakika sıcak suda bekletip kabuklarını soyun.
5. Nişastayı 3 yemek kaşığı soğuk suyla açıp bal ve safranla karıştırın.
6. Meyveler, badem ve nişastayı karışımde ekleyin; sos parlak ve hafif koyu olana kadar 15 dakika pişirin.
7. Zirvayı 10 dakika dinlendirin, haşhaş tohumu serpip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kuru meyveleri son 15 dakikada eklemek dağılmadaryumuşamalar1rsığlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sade piriñ pilavıve tarçın1nsıze deyle s1calservis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş