



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACIR ANNEZİĞİ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yağsız Kıyma Et - 200 gr.

Acır - 150 gr.

Taze Soğan - 100 gr.

Yağ 10 gr.

Sarımsaklı Yoğurt - 100 gr.

Tuz - 3 gr.

Karabiber - 2 gr.

Acı olmamasına dikkat edilen acırlar yıkanarak üst kapakları açılır, içleri kalın bir şekilde oyulur. Bir tencereye yağ konulup, kızdırılır. Acırlar kızan yağın içerisine atılıp solana kadar kızartılır. Kıyma ayrı bir tencerede önce suyla pişirilir, sonra suları süzülüp yağ ilave edilerek kavrulur, ince kıyılmış soğan, tuz, karabiber ilave edilerek bir süre daha kavrulduktan sonra ateşten alınır. Acırlar hazırlanmış kıymayla doldurulur ve kıymaların taşmasını önleyecek şekilde tencereye dizilir. Üzerine bir tabak kapatılarak ateşe konulur. Yemeğin suyu kaynayınca altı kısılıp pişirmeye devam edilir. Suyu tamamen çekilere dek pişirildikten sonra kendi yağında servis ta bağına alınır. Sarımsaklı yoğurt ve beyaz pilavla servis edilir.

