



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALLUCİYE (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 kg kuzu eti
1 tabak salamura erik
Maydanoz
Yeşil soğan
1 su bardağı su
Tuz

Eriklerin çekirdekleri çıkarılır. Et ocağa alınır, suyunu çektikten sonra yağ eklenerek kavrulur. Kavrulan etin üzerine bir su bardağı sıcak su ilave edilir.

Et yarım piştikten sonra erikler ilave edilir. Eriklerin ezilmemesi için çok fazla karıştırmamak gerekir. Yemek piştikten sonra; yeşil soğan, maydanoz ve tuz eklenerek 1-2 taşım kaynatıldıktan sonra ocaktan alınıp servis edilir.

Arzuya göre limon da eklenebilir.

