



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİRKIYE (MARDİN)

1 kg iri kuşbaşı
1 kg badem çağlası
1 çorba kaşığı salça
6 adet taze soğan
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet limon
Köfte için:
300 gr kıyma
1 çorba kaşığı pirinç
1 çorba kaşığı ince bulgur
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber

Et tencereye konur, kendi suyuyla kısa süre kavrulur sonra tereyağı eklenir. 10 dakika kadar pişirilir. Salça, 4 su bardağı su, tuz eklenir. Yarım saat kadar haşlanır. Bu arada köfte malzemesi yoğrulur. Misket kadar köfteler yuvarlanır. Kaynamakta olan yemeğe çağla ve köfteler atılır. 10 dakika sonra iri doğranmış soğan, kıyılmış maydanoz, pul biber katılır. Kapak kapatılır. 5 dakika sonra limon suyu ilave edilir ve ateşten alınır.