



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCASIYYE (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 kg kurutulmuş siyah erik
1 kg kuzu eti
Kuyruk yağı
1 kuru soğan
1.5 kepçe pekmez

Kuşbaşı doğranmış kuzu eti yaklaşık 1,5 saat haşlanır.
Ayrı bir yerde kase içine alınan erikler 1 saat boyunca sıcak suyun içinde bekletilir.
Et haşlandığı esnada içine 1 adet ince kıyılmış soğan eklenir.
Etler haşlandıktan sonra erikler de tencereye eklenir.
Eriklerin bekletildiği su da süzülerek tencereye dökülür ve kaynamaya bırakılır.
Son olarak 1-1,5 kepçe yakın (damak tadına göre tatlılık miktarını ayarlarsınız) pekmez yemeğe eklenir biraz karıştırıldıktan sonra servis yapılır.

