



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

İROK (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

Hamuru için:

2 kg ince köftelik bulgur

0.5 kg çiğköftelik et

Kuyruk yağı

2 yemek kaşığı kişniş

2 yemek kaşığı tuz

Harcı için:

1 kg kıyma

1 demet maydanoz

1 biber salçası

2 adet soğan

Sıvı yağ

Karabiber

Yenibahar

Tuz

Bulgura tuz ilave dildikten sonra yavaş yavaş su eklenerek yoğurmaya başlanır.

Kişniş de eklenir ve yaklaşık yarım saat boyunca yoğurmaya devam edilir.

Ayrı bir tarafta tavaya yağ konur ve soğanlar eklenerek kavrulur.

Kavrulan soğanların üzerine kıyma eklenir.

Kıymalar iyice kavrulduktan sonra bir yemek kaşığı salça ve son olarak da maydanoz eklenir ve harç ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.

Hamurun yoğurma işlemi bittikten sonra bir parça alınır ve elde yuvarlatılır. (Hamurun ele yapışmaması için açma esnasında el tuzlu suyla ıslatılır.)

Daha sonra parmak yardımıyla açılır ve içine hazırlanan harç eklenerek hamurun açık olan kısmı iyice kapatılır, yassı ve yuvarlak bir şekil verilir.

Kızgın yağda kızartıldıktan sonra servis edilir.

