IROK (MARDİN)

1 kg ince bulgur (simd)
1kg bir kere çekilmiş yağsız kıyma
1/2 kg soğan
400 gram çiğköftelik et
2 yumurta
dövülmüş kişniş
karabiber
biber salçası
az isot
bir yemek kaşığı un
sıvı yağ
maydanoz

Bulguru soğuk su ile az ıslatarak bekletin, bu arada soğanları çok küçük doğrayın ve yağda pembeleşinceye kadar kızartın, sonra kıymayı da katarak beraber pişirin. Pişince az biber salçası, kara biber, az isot ve tuz katarak 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin, daha sonra çok ufak doğradığınız maydanozları da katarak ateşten indirin ve soğumasını bekleyin. Bu arada ıslattığınız bulgura tuz, 2 yumurta, dövülmüş kişnişi ve 1 yemek kaşığı un karıştırarak yoğurun, az pekişince robot ile merhem gibi çektiğiniz eti de karıştırarak iyice yoğurduktan sonra cevizden az büyük koparark oyun (açın). Bu açtığınız hamurun içine soğumuş kıymalardan 1 tatlı kaşığı koyarak elinizin içinde elips gibi açın. Daha sonra kızarmış sıvı yağın içinde kızartarak servise sunun.

Not: Bazı tariflerde kaynar su kullanın denmektedir, kesinlikle öyle bir hata yapmayınız! Bazı tariflerde de dışına patates ve içine ceviz önerilmektedir, bu da yozlaştırılmış halidir. Bazı yörelerde de iç olarak yeşil mercimek kullanılmaktadır.





Fotoğraf "bakırdan" tarafından gönderildi. 03.05.2017

© lezzetler.com tarif no:34872 • adı:Irok (Mardin) • gönderen:yetkinkavak • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:15