



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALLUCİYE (MARDİN)

Nedim Atilla

Erik Yahnisi

1 kg kuzu kuşbaşı
yarım kg yeşil erik (ya da çağla)
1 kg taze soğan
125 gram margarin
2 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Margarin eritilir. Et, erimiş yağ ile birlikte haşlanır. Tuzu ve baharatı eklenir. Pişmek üzereyken soğan ve maydanoz da, büyük parçalar halinde doğranarak, eklenir; biraz daha kaynatılır. Bu kaynama sırasında tencere ile kapağı arasına bir süzgeç yerleştirilir ve yıkanmış erikler süzgeçte, yemeğin buharıyla pişer. Pişen eriklerin bir kısmı yemeğe eklenirken bir kısmı da rendelenerek suyu yemeğe akıtılır.

Not: Alluciyenin bir mevsimi var; taze erik zamanı, yani mayıs ve haziran ayları... Ama kış için erikler salamura edilerek saklanabiliyor. Elbette, kokusu ve rengi taze erikli alluciye kadar yoğun olmuyor.

[ML® Sembusek için tıklayın](#)

