



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALLUCİYE (MARDİN)

<https://mardintarifi.com>

500 gram kıyma
1 kase pirinç
2 kilo erik
2 bağ taze soğan
2 bağ maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber

Bir kilo kemikli kuzu eti iki tatlı kaşığı tuz serpilerek az suda haşlanır. 2 bağ taze soğan ve 2 bağ maydanoz incecik doğranır. Islatılan pirinç süzülüp rondoda çekilir. 500 gram kıyma da çekilir ve pirinçle karıştırılır. Bir tatlı kaşığı karabiber serpilerek harç yoğrulur ve misket büyüklüğünde köfteler yuvarlanır. Haşlanıp suyunu çeken etleri bir çay bardağı sıvı yağ dökülerek kavurulur, ardından sıcak su dökülerek pişirmeye başlanır. Yuvarlanan misket köfteler başka bir tavada kızartılır.

Haşlanan etle doğranan maydanoz ve taze soğanlar buluşturulur. Kızartılan köfteler haşlanan kemikli etle pişirilir. Sapları ayıklanan erikler süzgece alınır ve etin piştiği tencerenin üzerine alınarak buharda yumuşatılır. İyice yumuşayan erikler ezilir ve kabukları ayıklanıp çıkartılan püresi et, köfte yeşilliklerle karıştırılıp pişirilir. İçine bir avuç pişmemiş erik koyularak süslenir. Alluciye sunuma hazırdır.

