



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALLUCİYE (MARDİN)

Kemikli ve biraz yağlı kuzu veya koyun eti

250 gram köftelik kıyma

250 gram yeşil soğanın yeşil kısmı

1 demet maydanoz

Yarım kilo yeşil ekşi erik

Tuz

1 su bardağı sıvı yağ

Öncelikle erikleri su ile yumuşayana dek pişirin. Piştikten sonra bir süzgece dökün ve ezerek çekirdeklerini ayıklayın diğer taraftan kemikli eti sıvı yağda biraz kavurduktan sonra üzerine etin üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyerek etler yumuşayana kadar pişirin.(düdüklü tencerede de pişirebilirsiniz) Bu arada kıymaya az tuz ekleyerek iyice yoğurun ve küçük yuvarlak köfteler yapın.Bu köfteleri ayrı bir yerde sıvı yağda biraz kavurun. Etler pişince içine köfteleri, erikleri, doğranmış yeşil soğanları ve biraz tuz atın ve yarım saat, önce hızlı daha sonra kaynamaya başlayınca da kısık ateşte 15-20 dakika pişirin. Piştikten sonra doğranmış maydanozu atıp servis yapın.

Not : Bu yemek Mardin ilimize aittir, alluciyenin anlami erik yemeği demektir ve bu yemek pilavla birlikte yenilir.

[ML® Kahriyat için tıklayın](#)