



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ALLUCİYE

Ayşegül Hasip

250 gram köftelik kıyma  
Kemikli ve biraz yağlı kuzu eti  
250 gram taze soğan (yeşil kısmı)  
1 demet maydanoz  
Yarım kilo yeşil ekşi erik  
1 su bardağı sıvı yağ  
Tuz

Erikleri su ile yumuşayana kadar 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. Bu arada kıymaya az tuz ekleyerek iyice yoğurun ve küçük yuvarlak köfteler yapın. Bu köfteleri sıvı yağda biraz kavurun. Etler pişince içine köfteleri, erikleri, doğranmış yeşil soğanları ve biraz tuz atın ve yanm saat, önce hızlı daha sonra kaynamaya başlayınca da kısık ateşde 20 dk kadar pişirin. Piştikten sonra doğranmış maydanozu atıp servis yapın.