



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAHUDİYET (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 kg kuzu eti  
1 kg çiğköftelik et (dana eti)  
1 bardak dövülmüş kırık pirinç  
1 kuru soğan  
1 kase kırık nohut (1 gece önceden ıslatılmış)  
Salça  
Karabiber  
Tuz  
Sıvı yağ

Soğan tencereye alınıp yağda kavrulur. Üzerine et eklenir ve suyunu çekene kadar pişirilir.

Daha sonra üzerine kırık nohut, salça ve tuz eklenip bir litre su ilavesiyle pişirilir.

Ayrı bir yerde çiğköftelik et dövülerek üzerine bir çay kaşığı karabiber, tuz ve bir su bardağı dövülmüş pirinç eklenerek yoğrulur ve küçük parçalar halinde yuvarlanır.

Et yaklaşık 2- 2,5 saat piştikten sonra hazırlanan yuvarlamalar da tencereye eklenir.

15-20 dk. daha pişirildikten sonra ocaktan alınır ve servis edilir.

