DAHUDİYET (MARDİN)

350 gram küçük kuşbaşı kuzu eti
250 gram çiğ köftelik kıyma
1 fincan kırık pirinç
1,5 adet limonun suyu
2 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Küçük kuşbaşı etleri düdüklü tencereye koyup arada bir karıştırarak kavurmaya başlayın.
Suyunu salıp çeken etlere zeytinyağını ekleyip kavurmaya devam edin.
O esnada soğanları yemeklik doğrayın ve etlere ilave edin.
Tuzunu da ekleyip soğanlar pembeleşene kadar kavurun.
Bu aşamada domates ve biber salçasını ekleyip karıştırın.
Üzerine 1 litre sıcak su ekleyip kapağını kapatarak 15 dakika pişirin ve ocaktan alın.
Diğer yanda kırık pirinci yıkayın ve kıyma, tuz ve karabiberle karıştırıp yoğurun.
Hazırladığınız harçtan fındık büyüklüğünde köfteler yapıp unladığınız tepsiye dizin.
Tüm köfteler bitince tepside yuvarlayarak unla kaplayın.
Düdüklü tencereyi yeniden ocağa alıp içine köfteleri ekleyin.
Köfteler pişene kadar kaynattığınız yemeği ocaktan almadan önce içine limon suyunu ilave edin.
10 dakika daha kaynatıp sıcak servis edin.

Not: Yemeğin suyu koyu kıvamlı olmalıdır. Bu nedenle dilerseniz içine biraz da haşlanmış nohut ekleyebilirsiniz.