



## DARENDE DÜĞÜN KEBABI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Koyun eti ya da siğir eti kullanılır. Kemikten ayrılan et küçük küçük doğranır. Tereyağı ve koyun kuyruğu doğranır. Kıkırdağı çıkartılır. Bu yağ kazana konulur. Yağ eriyince yeterince et konulur, tuz atılıp karıştırılarak kavrulur. Kavru lan et bir kenarda durur.

Başka bir tarafta pirinç yıkanır, kavrulmuş yağın içine konulur. Kavrulurken tuzu atılır. Kavrulunca üzerine su eklenir, pirincin üzerini üç parmak örtene kadar su konur, ağır ateşte kaynar, arada karıştırılır, suyunu çektiğinde ateşi söndürülür ve dinlenmeye bırakılır. Dinlenen pilav üzerine kavru lan et konur. Buna "düğün kebabı" denir.

