



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİYARBAKIR PASTIRMASI (ŞIRDAN)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

2 kg yağlı kıyma
120 gr kaya tuzu
50 gr dövülmüş kişniş
50 gr yenibahar
50 gr toz kırmızı biber
30 gr karabiber
30 gr kimyon
30 gr çemen
1 baş sarımsak
2 adet şırdan

Şırdanlar iyice temizlenir yıkanır kurutulur.
Tüm karışım iyice yoğrulduktan sonra 2 gün buzdolabında bekletilir.
Şırdanlara doldurulur, dikilir.
24 saat baskıda bırakılır sonra kuruması için balkona asılır.

