



DOLAMA (MARDİN)

- 1 kilo kuzu parça et
- 1 kilo keme (mantar)
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Keme mantarlarını bol suda yıkayıp temizledikten sonra küp şeklinde doğrayın.
Etleri pişirin.
Üzerine mantarları, tuzu ve suyu ilave edip pişirmeye devam edin.
Piştikten sonra üzerine Kara biber serpip servis yapın.

