



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖŞİRMEKİ (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

4-5 kg kemikli kuzu eti
2-3 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
2 kg şehriyeli bulgur
Maydanoz
Karabiber
Pulbiber
Tuz

Kemikli kuzu eti tencereye alınır ve üzerine 1 lt ya da daha fazla sıcak su ilave edilerek pişirilir. Çabuk pişmesi için düdüklü tencere kullanılabilir.

Düdüklü tencerede yaklaşık 15-20 dk. pişirilen et suyundan çıkarılır ve başka bir tencereye alınır.

Üzerine 3-4 yemek kaşığı tereyağı ve 1 su bardağı sıvı yağ ilave edilerek kavrulur.

Kavrulan etten birkaç parça alınarak bir kenara sonradan bulgurun üzerine eklenmek üzere ayrılır.

Kavrulan etlerin üzerine şehriyeli bulgur eklenir ve etle birlikte kavrulur.

Daha sonra üzerine bulgurla aynı ölçüde et suyu dökülerek pişmeye bırakılır.

Başka bir tarafta ise ayrılan et küçük parçalara bölünür ve bir tavada tereyağıyla kavrulur.

Üzerine yarım kaşık karabiber eklenerek ocaktan alınır ve üzerine bir tutam pul biber ve maydanoz eklenerek karıştırılır.

Bu karışımın üzerine 3-4 kepçe pişirilen bulgurdan eklenir ve tekrar karıştırılır.

Piştirilen bulgur genişçe bir tepsiye serilir ve üzerine de hazırlanan etli karışım serilir.

Ayrılan etler de bu bulgurun üzerine serilir ve bu şekilde servis edilir.



