



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ECİR ENNAZİĞI (ŞANLIURFA)

2 kg ecir
200 gr sadeyağ
1 kg yağsız kıyma et (koyun veya kuzu)
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı tuz
5 diş sarımsak
1/2 kg koyun yoğurdu

Ecirlerin kafası kesilir, acı olup olmadıkları mutlaka dil vurularak kontrol edilmelidir. Acı ve kurtlu olanlar atılır. Diğerlerinin, oyacakla, içindeki çekirdekli ve yumuşak kısımlar alınır. Oyulan ecirler yıkanır. Ters çevrilerek, süzülmesi için dinlendirilir. Süzölmüş olan ecirler sadeyağda pembeleşinceye kadar kızartılır, bir kenara alınır. Kızartma esnasında yağ yanmadan kalabilmişse aynı tencereye (yağ yanmış ise yağı değiştirerek, yeniden 2 çorba kaşığı yağ ilavesiyle) kıyma et, tarçın, karabiber, salça ve tuz konularak 5 dakika kavrulur. Bu karışım ecirlerin yarısına kadar doldurulur. Tencerenin içine yatırılarak dizilir. 2 su bardağı su ilave edilerek hafif ateşte 20-25 dakika pişirilir. Sarımsak ezilir, yoğurda karıştırılarak sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Ecirler kırılmadan, dağıtmadan tabaklara alınır. Üzerine birer kaşık sarımsaklı yoğurt gezdirilerek servis yapılır.