



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİRKİYE (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 kg kuzu eti
Yarım kg çağla
Yarım kg kabak
Yarım kg yeşil soğan
2 limon
Maydanoz

Et ve çağla ayrı ayrı haşlanır.

Çağlar haşlanmadan önce içlerindeki bademler çıkarılır ve üzerlerine sıcak su eklenerek haşlanır.

Haşlanan çağlalar süzülür ve çağlaların yarısı sıvı yağ eklenerek kavrulmuş olan etlerin üzerine eklenir.

Daha sonra üzerine küp küp kesilmiş kabaklar eklenir ve tuzu atılarak kavrulur.

Ardından üzerlerine su eklenip haşlanmaya bırakılır.

Çağların diğer yarısı da süzgeçte ezilip suyu çıkartılarak yemeğe eklenir.

Süzgeçte kalan badem süzgeçle birlikte tencerede bırakılır böylece bademin aromasını yemeğe bırakması sağlanır.

Yeşil soğan da eklenerek tencerenin kapağı açık kalacak şekilde yemek pişmeye bırakılır.

Bu sırada soğanlar karıştırılmaz sadece yemeğin üzerine eklenir ve piştikten sonra karıştırılır.

Pişen yemeğe limon ve maydanoz eklenerek servis yapılır.

