



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İKBEBET (MARDİN)

- 1 kilogram az yağlı kıyma
- 6 adet kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı çay kaşığı yenibahar
- 1 tatlı çay kaşığı tuz
- 1 tatlı çay kaşığı kişniş
- Yarım kilogram ince bulgur
- 1 kilogram irmik (şişi)
- 1 çay bardağı sıvı yağ

İnce ince doğradığınız soğanları pembeleşinceye kadar kavurun.

Üzerine kıymayı da ekleyerek kavurmaya devam edin.

Kıymanız kavrulduktan sonra içine maydanoz, tuz, karabiber ve yeni baharı ilave edip ocaktan alın.

Diğer taraftan ince bulgur ile (şişi) irmik, tuz ve kişniş de beraber iyice yoğurup ceviz büyüklüğünde bezeler alın.

Bezeleri avucunuzla açın ve içine hazırladığınız iç harcından 1 tatlı kaşığı koyun.

Yassı şeklinde kapatın.

Hazırladığınız hamuru kaynar haşlayıp sıcak bir şekilde servis edin.

