İROK (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

Hamuru için:
2 kg ince köftelik bulgur
0.5 kg çiğköftelik et
Kuyruk yağı
2 yemek kaşığı kişniş
2 yemek kaşığı tuz
Harcı için:
1 kg kıyma
1 demet maydanoz
1 biber salçası
2 adet soğan
Sıvı yağ
Karabiber
Yenibahar
Tuz

Bulgura tuz ilave dildikten sonra yavaş yavaş su eklenerek yoğurmaya başlanır.
Kişniş de eklenir ve yaklaşık yarım saat boyunca yoğurmaya devam edilir.
Ayrı bir tarafta tavaya yağ konur ve soğanlar eklenerek kavrulur.
Kavrulan soğanların üzerine kıyma eklenir.
Kıymalar iyice kavrulduktan sonra bir yemek kaşığı salça ve son olarak da maydanoz eklenir ve harç ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.
Hamurun yoğurma işlemi bittikten sonra bir parça alınır ve elde yuvarlatılır. (Hamurun ele yapışmaması için açma esnasında el tuzlu suyla ıslatılır.)
Daha sonra parmak yardımıyla açılır ve içine hazırlanan harç eklenerek hamurun açık olan kısmı iyice kapatılır, yassı ve yuvarlak bir şekil verilir.
Kızgın yağda kızartıldıktan sonra servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:127930 • adı:İrok (Mardin) • gönderen:genç fidan • indirme tarihi:01.05.2024 - 06:45