



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KELLE KÜPE

Türkmeneli TV

Malzemeler:

1 adet kuzu işkembesi

4 adet kuzu ayağı

1 adet kuzu kelle

2 su bardağı pirinç

Badem

250 gr çok ince kuşbaşı et

İstenirse, 1 baş sarımsak

Taze sumak

Hazırlanışı:

Baş ve paça temizlendikten sonra haşlanır.

Bir tarafta da işkembe yahut şirdanlar temizlenir.

İç olarak pirinç, ufak ufak doğranmış kuşbaşı et, badem, çeşitli baharatlar kullanılır.

Bu malzeme ile işkembeler doldurulur.

Dikilir, kelle paçanın suyunda haşlanır.

Bu esnada çukur kaplara, Kerkük'te ev ekmeği tabir ettiğimiz burada pide deniliyor, doğranır.

Bu pide kelleküpenin suyuyla ıslatılır.

Suyu dökülür, üzerine kellenin etlerinden paçalar koyulur.

Bir kaba da ayrıca bu küpelerin ipleri çıkartılıp bıçakla yarılr.

Küçük tabaklarda herkes kendine servis yapar.

Böylece kelle paçayı afiyetle yerler.

Bu yemek ancak çok özel günlerde senede birkaç defa yapılan bir yemektir...

Servis Önerileri:

Tarifte verilen taze sumak suda bekletilip, suyu alındıktan sonra dövülmüş sarımsakla karıştırılır. Servis esnasında üzerine gezdirilir.