



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPAYE (HAKKARI)

hakkarim.net

Malzeme

Bir deste bağırsak ve işkembe

500 gr pirinç

500 gr kıyma

1 yemek kaşığı salça

1 deste maydanoz

İsteye göre nohut.

Yapılışı:

Bağırsaklar ve işkembe iyice yıkanır ve rendelenir, temizleme işlemi bittikten sonra bir veya iki saat bekletilir. Bu arada içine konulan malzeme hazırlanır; bir kapın içine pirinç, kıyma, salça ve doğranmış maydanoz atılır ve iyece yoğrulur. Bu karışımı hazırladıktan sonra, kurumakta olan işkembe ve bağırsaklar, bir karış kadar kesilir, bir ağzı ine iplikle kapatılır.

Öteki ağzına ise hazırlanmış olduğumuz karışım kaşık veya elle doldurulur ve ağzı kapatılır. Bütün işlemler bittikten sonra, bir tencerenin içine su konur, ateşe bırakılır kaynayınca içine isteye göre nohut atılır, tuz eklenir ve karıştırılır 20 veya 25 dk kaynatılır ,kaynatılan nohutlu suyun içine hazırlanmış olduğumuz işkembe ve bağırsaklar atılır ve çok hafif olmak şartı ile karıştırılır, kıvamına gelen yemek indirilir ve servise sunulur .

Not: İplikleri çıkarmayı unutmayın.