



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIBE (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

5 adet işkembe  
4 adet soğan  
2 kase pirinç  
2 kg kuzu eti  
Yarım kilo kuyruk yağı  
Karabiber  
Tuz  
Kuru nane

İşkembeler iyice yıkandıktan sonra küçük parçalara bölünür ve bir kısmı açık olacak şekilde dikilir. Üzerine iki adet soğan ve kişniş eklenip iyice karıştırılır ve tekrar yıkanır. Ayrı bir yerde yıkanan pirincin üzerine kuşbaşı doğranmış et ve kuyruk yağı ilave edilir. Üzerine karabiber, tuz ve kuru nane de ilave edilip karıştırılır ve iki adet doğranmış soğan eklenir. (Mardin'de bazı evlerde soğansız da yapıldığını öğrendik) Hazırlanan işkembelerin içine bu harç doldurulur ve açık olan kısım dikilir. Dikilen işkembeler tencereye alınır ve üzerine bir adet bütün soğan ve tane yenibahar eklenir. Üzerini kapatacak kadar da su eklenip pişmeye bırakılır. Yaklaşık 4-5 saat boyunca pişen işkembeler ocaktan alınır ve servis edilir.

