



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KINNEBRE (MARDİN)

1 büyük kase kınnebre otu  
1 su bardağı pilavlık bulgur  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı pul biber  
2 su bardağı su

Su, tuz ve tereyağı tencereye aktarılır. Kaynamaya başlayınca kınnebre atılır. 10 dakika kadar pişirilir. Sonra üzerine pul biber ve bulgur atılır. Kapaklı olarak 10 dakika daha pişirilir. Yarım saat dilendirildikten sonra servise sunulabilir.

---