



## KIŞKE (MARDİN)

1 adet koyun kol  
1,5 su bardağı nohut  
3 su bardağı buğday  
5 çorba kaşığı katıyağ  
Su  
Biber  
Tuz

Etle beraber, akşamdan ıslatılmış nohut ve buğdayı, arasıra köpüğünü alarak kaynatın. Et ve nohut dağılınca eti kemiklerinden ayırıp, didikleyin. Etin suyuna didiklenmiş etleri ve tuzunu katıp kaynatın. Suyunu çekerse sıcak su ekleyin. Servis yaparken üzerine kızgın yağ gezdirin.

