



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MASLUKA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Çekilmiş dövme çiriş - 120 gr.

Karabiber - 2 gr.

Pulbiber - 5 gr.

İç malzemesi:

Yağsız kıyma - 100 gr.

Kuru soğan - 100 gr.

Domates salçası - 10 gr.

Tuz - 3 gr.

Karabiber - 2 gr.

Pulbiber - 10 gr.

Sadeyağ - 10 gr.

İyice temizlenen çirişler, pul biber,tuz, karabiber, karıştırılıp köfte gibi suyla yoğrulur. Rendelenmiş soğan ve diğer malzemeler kıyma ile karıştırılarak lahmacun içi gibi hazırlanır. Köfteler yuvarlanıp yassılaştırılarak oyulur ve içlerine kıymalı harç konulup ağzı kapatılır. Tencereye bir miktar sadeyağ ve saçla konulup kavrulur, su eklenir. Kaynayınca köfteler atılarak pişirilir. Bostana ile servis edilir.

