



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERGE (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

2 adet hindi
2 su bardağı sıvı yağ
Önceden açılmış yufka

Hindiler iyice yıkandıktan sonra üzerine iki su bardağı kadar sıvı yağ eklenir ve üzerine su konarak pişmeye bırakılır.

Suyu eksildikçe üzerine su eklenir.

Yaklaşık 2,5 saat kadar pişirilen et ateşten alınarak önceden hazırlanmış olan parçalanmış yufkaların üzerine dökülür. Et suyu da et ve yufkaların üzerine dökülür ve servis edilir.

