



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAKUÜT JORMA (YALOVA)

Yalova Sosyal Bilimler Dergisi

1 kg işkembe
1 kg kıyma eti
500 gr iç yağ
5-6 baş sarımsak
Houben (kişniş tohumu)
Temizlenmiş koyun bağırsağı

İşkembe iyice temizlenir ve küçük küçük doğranır.

İçine kıyma eti ve iç yağ ilave edilir.

Ardından içine ezilmiş bol sarımsak, houben (kişniş) harmanlanır ve tercihen koyun bağırsağına doldurulur.

Daha sonra mutfak ipi ile ağız kısımları sıkıca bağlanarak kuzinelerde, kuru ısıda (çok az ateşte uzun sürede) kurutularak pişirilir.

Not: Nakuüt Jorma kış hazırlığı olarak yapılırdı. Tüketilmesi sırasında sucuk gibi kesilir ve tüketilir.