



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANÊ XWES (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

2.100 gr. bulgur unu
220 gr. kuru soğan
1 su bardağı kişniş (dövülmüş/çekilmiş)
1 çorba kaşığı pul biber
1 çorba kaşığı tuz
Su (yeterince)

Önce bulgur unu elek yardımıyla elenir. Soğanlar çok ince şekilde doğranır (robot varsa robotta çekilmesi daha uygun olur).

Doğranan soğanlar daha önceelediğimiz bulgur ununa eklenir.

Biraz su ekleyerek hamur yoğrulur.

Pul biber, kişniş ve tuzu da eklenerek hamur kıvama gelinceye dek yoğrulur (yaklaşık 12-15 dk).

Hamur hazırlandıktan sonra 25-30 dk dinlenmeye bırakılır.

Hamur dinlendikten sonra normal ekme hamuru gibi açıp odun fırınında 10-15 dk kadar pişirmeye bırakılır.

Fırından çıkan ekme servise hazırdır.

Not: Geçmişinin çok eskilere dayandığı sanılmaktadır. Yemek malzemelerinin az olduğu, düşük gelirli çok çocuklu evlerde kebanilerin daha ziyade çocuklar için hazırladıkları bir ara öğün yemeği olarak düşünüldüğü yöre insanları tarafından ifade edilmektedir. Halen Diyarbakır şehir merkezinde bazı fırınlar daha bol biberli ve yağla yoğrulan bir türünü [?]bulgur ekmeği[?] olarak üretilip satmaktadırlar.

