



## NARDAN AŞI (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

300 gr. Kemiksiz kuzu kuşbaşı eti  
250 gr. Kıyma  
1 kuru soğan  
1 kaşık domates salçası  
1 kaşık biber salçası  
2 kaşık yağ  
1 fincan nar ekşisi  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

Et haşlanır, kıyma bulgur baharat ile yoğrulur ve küçük köfteler yapılır.  
Soğan salça ile yağda kavrulur.  
Nar sıklır nar ekşisi ile beraber haşlanmış ete katılır.  
Köfteler ve kızarmış salçalı soğan ve 2 bardak su ilave edilip pişirilir.

