



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARDAN AŞI (DİYARBAKIR)

GAP Eylem Planı

½ bardak köftelik bulgur

½ bardak simindirik

250 gram çiğköftelik et

3-4 adet kuru soğan

1 kg kuşbaşı et

Yağ

Tuz

Domates salçası

Nar suyu veya nar taneleri

Bulgur ile simindirik ıslatılır.

Çiğ köftelik eti karıştırarak hamur yapılır. Fındıktan küçük yuvarlaklar yapılır. Yağda kızartılır.

Öte yandan kuşbaşı etler pişerken yağ ve soğanı konur, karıştırılır.

Sıcak su, salça eklenip, kaynamaya bırakılır.

Nar suyu ve taneleri kızartılmış bulgur köftelere ilave edilir.

Yarım saat kadar da onların pişmesi beklenir.

Sıcak servis yapılır.

