



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

NARDANAŐI (DİYARBAKIR)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Soğanın bir tanesi rendelenip diğerleri incecik kıyılır. Kıyma bir kaba konup bulgur, soğan, tuz, karabiber, reyhan, ve pul biberle yoğrulularak köfte harcı hazırlanır. Fındık büyüklüğünde parçalar koparılarak avuç içinde yuvarlanarak küçük köfteler yapılır. Katı yağ tavada eritilir Soğanlar içinde pembeleşinceye kadar kavrulur kalan biber ve salça ilave edilir. Su konarak bir taşım kaynatılır. Tuzu ayarlanır. Ateş kısılıp köfteler ve nar ekşisi ilave edilip yaklaşık 30 dakika pişirilir. Ocaktan alıp sıcak servis yapılır.
