



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEKMEZLİ KAVURMA (KALİYE Bİ DIMS) (MARDİN)

### GAP Eylem Planı

500 gr kavurma  
300 gr Mardin üzüm pekmezi  
50 gr ceviz  
Sac ekmeği

Hazır kavurma ufaltılarak tavada ısıtılır.

Kavurmanın erimeye başlamasıyla üzerine ısıtılmış Mardin üzüm pekmezi dökülür.

Yağ, et ve pekmez özdeşleşene kadar kaynatılır ve kıvamına geldikten sonra sıcak servisi yapılır.

Not: Tek başına da tüketilebilen ve eskiden hemen her evde bulunan kavurma ve pekmezin birleşiminden oluşan Pekmezli Kavurma, Turabdin'de yaşayanlara göre; Turabdin (Mardin eşiği) bölgesinin kullandığı kışlık ve kolay hazırlanan bir yemek çeşididir. Bölge halkı yazın, kışlık et ihtiyacını karşılamak için ailenin tüketebileceği sayıda koyun, keçi veya süt danasını güz mevsimine kadar özel olarak besler ve dermala denen bu hayvanları kasım ayında keser. Bu etin bir bölümü tuzlanarak kışlık et olarak sepetlere konulur ve mahzenlerde saklanarak kışın tüketilir. Geriye kalan kemiksiz et kavurma yapılarak çömlekli kaplara konur ve mahzenlerde saklanır. Kavurma hazır bir malzeme olduğu için çalışan insanların zamanını almadan kısa sürede sunulan, protein değeri yüksek bir yemektir. Sunum alanı zengindir. Üzerine su katılarak kaynatılıp sulu kavurma olarak, eritilip üzerine yumurta kırılarak ya da yemek içine katılarak tüketilebilir.