



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUMMANİYYE

- 1 kg kuzu kuşbaşı
- 250 gr dana kıyma
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 çorba kaşığı margarin
- 2 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 adet damla sakızı
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Margarin bir tencereye alınıp kızdırılır. Etlere ilave edilip pembeleşinceye kadar kavrulur. Tuzu ilave edilir. Üzerine geçecek kadar sıcak su eklenip suyunu çekene kadar pişmeye bırakılır. Süt, dövülmüş damla sakızı, tarçın ve pirinçler eklenerek pirinçler pişene kadar kaynatılır. Suyu azaldıkça sıcak su eklenir. Diğer tarafta kıyma tuz ve karabiberle yoğrulup fındık büyüklüğünde köfteler yapılır. Pirinç piştikten sonra köfteler ilave edilip 15 dk daha kısık ateşte pişirilir. Ocak alınıp sıcak olarak servis yapılır. Yerken üzerine tarçın serpilir.