



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SALATALIK MEFTUNESİ (DİYARBAKIR)

Diyarbakırlılar Derneđi

Salatalık meftunesi, taze veya kurutulmuş salatalıktan (hıyardan) yapılabilir. Yağlı kuzu veya koyun eti pişirilir. Salatalığın içi çıkarılır. Kuşbaşı doğranır, etin üzerine konulur. 3-4 domates doğranır. 10 dakika pişirilir. Daha sonra 3 bardak sumak suyu konularak pişirilir. Sarımsak dövölür. Servis yapılacağı zaman yemeğe katılır.

Not: Diyarbakır'da etli sebze yemeklerinin yanı sıra, etli meyve yemekleri de yapılmaktadır. "Elma meftunesi", "elma düzmesi", "elma dolması", "Ayva aşı", "çağla meftunesi", "erik aşı" gibi yemekler Diyarbakır mutfağının ilginç yemekleri arasında yer alır.
