



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEFERCELİYE (KİLİS)

Mehmet Şahiner

1 kg kuzu incik
1 orta boy ayva
250 g haşlanmış nohut
2 baş kuru soğan
1 baş sarımsak
2 yemek kaşığı domates
2 yemek kaşığı biber saıası
200 g tereyağı
Nane

Et haşlanır, tencereden alınır. Suyuna, küp doğranmış soğan, ezilmiş sarımsakla birlikte eklenir ve kaynatılır. İlk salçalar, sonra da soyulmuş ve küp doğranmış ayvalar eklenir. Haşlanmış ve parçalanmış etlerle haşlanmış nohut da eklenir, pişirilir. Tereyağı kızdırılır, nane atılır. Kaynamakta olan yemeğin üzerine dökülür. Birkaç taşını kaynatılıp servis edilir.

Not: Seferceliye adı Halep'ten gelmiş, yörede ayva bastırması olarak değişmiştir.
