



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SELCEMİYE (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

Beyaz şalgam
1 adet soğan
1 kg yağlı kuzu eti
1 kase kırık nohut
1 kg kıyma
Kırık pirinç

Şalgamlar 1 gün önceden küp küp kesilerek haşlanarak suya konulur ve 7-8 kere suyu değiştirilerek hazır hale getirilir.

İnce kıyılmış soğanlar tencerede yağla birlikte kavrulur ve üzerine et eklenip kavurmaya devam edilir.

Tencereye etin üzerini kapatacak kadar su eklenir, tuz da eklendikten sonra kaynamaya bırakılır.

Bir taşım kaynadıktan sonra üzerlerine çiğköftelik et ve kırık pirincin yoğrulup yuvarlandığı yuvarlamalar eklenir.

Bir kase kırık nohut da eklendikten sonra orta kısıklıkta ateşte pişirmeye bırakılır.

Et yarım piştiği zaman şalgamlar eklenir ve sumak suyu da eklenerek karıştırılmadan pişmeye bırakılır.

Ocaktan almadan önce 2-3 adet rendelenmiş sarımsak ve kuru nane eklenerek servis edilir.

