



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜSKÜRE KEBABI (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

500 gr kemiksiz kuşbaşı et
2 kuru soğan
2 su bardağı karacadağ pirinci
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 kaşık yağ
Tuz
Karabiber
Pul biber
1 baş sarımsak

Et salça ve baharatla terbiye edilir.

Soğan doğranır salça ve sarımsak katılarak bakır tase konur.

Ters çevrilerek tencereye yerleştirilir.

Etin bir parçası pişip pişmediğini kontrol etmek için tasın dışında bırakılır, 5-6 bardak su ilave edilip pişirilir. Dışarıdaki et pişince tasın etrafında pirinç atılır ve beraber pişirilir pişmesine göre su ilave edilir.

