

Diyarbakır Meftune

Toplam 100 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 9/10

Diyarbakır meftunesi, kuzu eti, patlıcan ve sumak suyuyla ekşi dengeli bir Güneydoğu tenceresidir.

Malzemeler

- 800 gr Kuzu kuşbaşı
- 4 adet Patlıcan
- 3 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Sumak

Yapılış

- Sumakları sıcak suda 15 dakika bekletip süzün.
- Kuzu etini 40 dakika pişirin.
- Patlıcan, domates ve sumak suyuyla 30 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Sumak suyunu süzerek ekleyin; tortu tencerede acı tat bırakır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sade pirinç pilav ile servis edin.