

Mardin Alluciye

Toplam 142 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 62 dk

6 kişilik

Zor

~410 kcal

Açılış 9/10

Alluciye, kuzu etini yeşil erik ve minik bulgur köfteleriyle ekşi tatlı bir Mardin tenceresinde buluşturur.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 500 gr Yeşil erik
- 1 su bardağı İnce bulgur
- 1 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 8 dal Taze soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 8 su bardağı Sıcak su
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. İnce bulguru pul biber, karabiber ve 0.5 su bardağı sıcak suyla 10 dakika ısıtın.
2. Yumurta ve unu bulgura ekleyip 6 dakika yoğurun.
3. Bulgurlu harçtan nohut büyüklüğünde köfteler yuvarlayın.
4. Kuzu kuşbaşı zeytinyağında 8 dakika kavurun.
5. Ete sıcak suyun 6 bardağı ve tuzun yarısını ekleyip 35 dakika pişirin.
6. Yeşil erik ve bulgur köftelerini tencereye alın.
7. Kalan sıcak su ve tuzu ekleyip 15 dakika pişirin.
8. Taze soğan ince doğrayıp son 4 dakikada yemeğe katın.

PÜF NOKTASI

Erikleri et yumuşadıktan sonra eklemek meyvenin dağılmasını önler ve ekşilik vermesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Bulgur pilavı ve taze naneli cacık ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta