# Mardin firkiye

**4 kişilik**

## Malzemeler

| | |
|---|---|
| **1 kg** | Kuzu kuşbaşı |
| **1 kg** | Taze soğan |
| **1 kg** | Su<br>5 su bardağı |
| **1 kg** | Çağla |
| **10 g** | Tuz<br>½ yemek kaşığı |
| **84 g** | Limon<br>1 adet |

## Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

## Yapılışı

1. Kuşbaşı kuzu etini ince doğradığınız taze soğan ve suyla birlikte tencereye alın, kısık ateşte yaklaşık 2 saat pişirin.
   **2 sa**
2. Çekirdeğini çıkardığınız çağlaları ikiye bölüp yumuşayana kadar haşlayın.
3. Et yumuşamaya başlayınca haşlanmış çağlaları ve tuzu ekleyip 20 dakika daha pişirin.
   **20 dk**
4. Sıcak servis ederken üzerine limon sıkın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1430 (Mardin Artuklu Üniversitesi)
tatname.com/tr/tarif/mardin-firkiye