ZERVET

1 su bardağı su
Yarım su bardağı ılık su
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
450 gr kuzu kuşbaşı et
1 adet kuru soğan
2 dilim beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ
Yağlamak için:
Yarım paket margarin

Yoğurma kabına, ılık su, ılık süt, yumurta ve tuz konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine orta yumuşaklıkta bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur, kapatılır, yarım saat dinlendirilir.
Bu arada iç hazırlanır; tavaya sıvıyağ konur, ısınınca kuşbaşı et atılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur, ateşten alınır.
Soğan çok küçük doğranır, tuz eklenir ve gevşeyene kadar ovulur. Peynir ezilir, maydanoz da ince doğranır.
Hazırlanan bu malzemeler ve karabiber kavrulmuş etin üzerine eklenir ve karıştırılır.
Dinlenen hamur 2 eşit parçaya ayrılır. Oklavayla olabildiğince ince açılır. Yüzeyine eritilmiş margarinin yarısı sürülür.
Önce rulo yapılır sonra iki taraftan gül börek gibi sarılır. Ortada buluşunca üst üste katlanır.
Diğer parçada aynı şekilde hazırlanır. Buzdolabının buzluk bölümüne konur 10 dakika bekletilir.
İlk parça alınır merdaneyle yuvarlak tepsi çapında açılır ve yağlanmış tepsiye yerleştirilir.
Üzerine hazırlanan iç yayılır.
Diğer hamur da aynı şekilde açılır ve içli yüzeyin üzerine bırakılır. Kenarlarına bastırılır.
Üzerine biraz yağ sürülür. Bıçakla üçgen şekilde 12 dilime kesilir.
Önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir. (yaklaşık 45 dakika)
Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Zervet Bingöl'e özgü bir tariftir. Yörede kuşbaşı et yerine kavurma da (200 gr) kullanılır.