



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ANALI KIZLI (ADANA)

Köfte harcı için;
3,5 su bardağı ince bulgur
2 su bardağı sıcak su
200 gr yağsız kıyma
1 su bardağı un
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
Sosu için;
6 su bardağı et suyu
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 adet limonun suyu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı kuru nane
2 orta boy domates
İç harcı için;
1/2 kg orta yağlı kıyma
1 çay kaşığı tuz
5 baş orta boy soğan
1 çay karabiber
250 gr tereyağ
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı biber salçası

Sıcak suyla ıslatılan bulgur, tuz, karabiber, kimyon ve biber salçasıyla yoğrulur; kıyma, yumurta ve un ilavesiyle yoğurulmaya devam edilir ve köfte hamuru elde edilir.

Başka bir tencerede iç için hazırlanan kıyma suyunu çekinceye kadar pişirilir; çok ince kıyılmış soğan ilave edilir. Suyunu çekince tuz, karabiber, biber salçası, tereyağı ve kırmızıbiber katılarak iyice kaşığı tuz kaşığı karabiber kaşığı kırmızıbiber kavrulur, soğumaya bırakılır.

Yoğurulmuş olan köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, el ıslatılarak içi açılır. Açılan köftelerin içine 1 tatlı kaşığı iç harcından konulduktan sonra köfteler tekrar kapatılır ve avuçta yuvarlanır. Aynı hamurdan bir yemek tabağı kadar da fındık büyüklüğünde minik köfteler yapılır. Et suyu bir tencereye konulur, sırasıyla nohut, limon suyu, tuz ve karabiber ilave edilir. Kaynamaya başlayınca minik köfteler atılır.

Bir tavada eritilen yağa rendelenmiş domates ve salça konularak kavrulur, nane eklenir. Hazırlanan sos kaynayan köftenin içine katılır. Servise yakın içli olan büyük köfteler de atılarak 10 dakika kaynatılır. Sıcak olarak servis yapılır.