



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANALI KIZLI (BİRECİK ŞANLIURFA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

300 çekilmiş siyah et
Yarım kilo ince bulgur
2 orta boy soğan
3 yemek kaşığı biber salçası
3 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı pul biber
Tuz
Karabiber
1 su bardağı haşlanmış nohut
200 gram haşlanmış parça et
Sosu için;
Sumak
Nar ekşisi
Tereyağı
Vane

Önceden ıslatılmış nohut ile et pişirilir. Çiğ köftelik et, ince bulgur, ince kıyılmış soğan, biber salçası, toz biber, tuz ve karabiber eklenerek iyice yoğrulur. Bu köfteler fındık büyüklüğünde yuvarlanarak kaynar suda haşlanır. Pişen et nohutun içine eklenir. Yemeğin sosu içine eklendikten sonra birkaç dakika kaynatılıp sumak sosu da eklendikten sonra servise hazır hale gelir.

Not: Bu yemek Birecik ilçesinde sadece burada oturanlar tarafından bilinmekle kalmay Şanlıurfa'nın Birecik ilçesinde düğün geleneklerine bağlı olarak yapılan yemek genç kızların güç, kuvvet ve dayanıklılığını ölçmek için de yapılmaktadır. Bu yemeğin yapılışında kullanılan bulgurun yoğrularak yumuşatılması esnasında çok emek verilmesi gerekmektedir. Yemeği yapan genç kızın yemeği yiyen görücüler için bu yemeğin tadına bakma ve onaylama olayı göz ardı edilemeyecek kadar önemlidir. Yörede yemekle ilgili değişik sözler vardır. Örneğin; evlatlarını evlendirecek anne babalara hayırlı olsun sözü anlamında "sizin de analı kızınızı yiyecekmışiz" sözü kullanılır. Ya da evlenme yaşı genelde on beş on altı olan Birecik ilçesinde bu yaşı geçmiş olan kızlara şaka mahiyetinde; "sizin de analı kızınızı yiyemedik" denilir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 17.08.2015