



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANALI KIZLI ÇORBA

<https://annevebebek.gov.tr>

Dış köftesi için:

1, 5 su bardağı ince bulgur

1 yumurta

Tuz

3 yemek kaşığı un

Islatmak için ılık su

İç malzemesi:

200 gram kıyma

1 orta boy soğan

Toz biber

Tuz

Karabiber

1 su bardağı haşlanmış nohut

200 gram haşlanmış et

1 yemek kaşığı domates salçası

Sıvıyağ

Tuz

Bulguru az bir ılık su ile ıslatıyoruz biraz yumuşayınca salça ve tuzunu koyum elimizi ıslatarak yoğuruyoruz, hamur kıvama gelmeye başlayınca yumurta ve unu ekleyip kıvama gelene kadar yoğuruyoruz. Daha sonra soğan ve kıymayı bir tavada kavuruyoruz indirmeden karabiber tuz ve toz biber ekleyip altını kapatıyoruz ve soğutuyoruz. Bulgurdan yaptığımız hamurdan küçük parçalar alıp içli köfte gibi açıp içine hazırladığımız kıymadan koyup kapatıyoruz.

Hazırladığımız kıyma bitene kadar böyle yapıyoruz hamurun kalanını boş küçük köfteler yapıyoruz, yaptığınız köfteleri kaynayan suda haşlıyoruz, (suyun içine yarım limon suyu ve tuz ekleyin ki köfteler açılmasın). Bir tencereye biraz sıvı yağ ve salça koyup biraz soteleyip haşladığımız et ve nohutu ekliyoruz üzerine et suyu koyup özleşene kadar kaynatıyoruz içine haşladığımız köfteleri atıp bir taşım daha kaynatıp kapatıyoruz.

