ANALI KIZLI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

Bu yemek köfte, şiş börek ve çorba karışımından oluşmaktadır.

Köfte için:
250 gr. dövülmüş yağsız et
250 gr. ince bulgur
250 gr. iç yağ
1 yemek kaşığı salça biber
1 yemek kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
MALZEMELER (çorba için)
½ bardak pirinç
½ kğ. tuzlu yoğurt
2,5 litre su
MALZEMELER (şiş börek için)
1 kuru soğan
½ un
250 gr. yağsız kıyma
1 kuru soğan
Karabiber
Tuz

Bulgur su ile ıslatılarak 2 saat bekletilir. Bu süre sonunda bulgur kıyma makinesi ile 2 defa çekilir. Çekilmiş bulgura kimyon, soğan rendesi, tuz, salça biber ve dövülmüş et katılarak elle yoğurulur. Hazırlanan karışım ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak içleri baş parmak yardımı ile oyulur. Daha önceden hazırlanan dövülmüş iç yağı, toz biber ve nan e karışımı, oyulan köftelerin içine doldurularak ağızları kapatılır. Şiş börek ise un, tuz ve suyla katı bir hamur haline getirilir. Oklava ile orta kalınlıkta açılır. Küçük karelere bölünür. Hafif ateşte kavurduğumuz kıymaya rendelenmiş soğan eklenip kavurmaya devam edilir. Pişmeye yakın karabiber ve tuz eklenerek soğumaya alınır. Soğuyan etten az miktarda alınarak kesilen küçük karelerin içlerine konulur. İki ucu birleştirilip üçgen şeklinde kapatılarak tepsiye dizilir. Daha sonra pirinç suda haşlanır. Tuzlu yoğurt ilave edilir. Çorba kaynarken önce hazırlanmış köfteler, biraz sonra da şiş börek hamurları atılır. 20 dk. kaynadıktan sonra üzerine nane serpilerek servis yapılır.

ML® Analı Kızlı için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:44666 • adı:ANALI KIZLI (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:34