ANALI KIZLI (MERSİN)

Mersin Üniversitesi - Yrd. Doç. Dr. Şükran ÖKTEM

250 gr. Düğürcük (İnce Bulgur)
500 gr. Yağsız Çift Çekilmiş Kıyma, Az Yağlı Kıyma (Tek Çekilmiş)
100 gr. Un
75 gr. Tereyağı
5 gr. Kimyon
5 gr. Kuru Feslikan (Fesleğen)
250 gr. Haşlanmış kemikli et
1/2 lt. Et suyu
100 gr. Haşlanmış Nohut
5 gr. Biber Salçası
2 Adet Orta Boy Kuru Soğan
200 gr. İri dövülmüş ceviz
1/4 lt. Zeytinyağı
5 gr. Karabiber
1 Demet Maydanoz
5 gr. Kırmızı Pul Biber
5 gr. Kuru nane
2 Adet Limon
5 gr. Tuz
1 Lt. Su

Düğürcük(İnce bulgur), kimyon, karabiber, kuru feslikan (fesleğen), biber salçası, tuz karıştırılıp azar azar su ilave edilerek yoğrulur, daha sonra yağsız çift çekilmiş kıyma ve un (un dağılmayı önler) konularak, yoğrulmaya devam edilir.
Özleşip özleşmediğini anlamak için karışımdan küçük bir parça koparılıp leğençeye (yoğurduğumuz kap)hızlı bir şekilde atılır, dağılmazsa özleşmiş demektir.
Bir tencerede az yağlı tek çekilmiş kıyma çok az su konularak kısık ateşte kavrulur,
İnce doğranmış kuru soğan ilave edilir,
Biraz soğanlar da kavrulduktan sonra zeytinyağı, karabiber, kırmızı biber, tuz ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir,
Döğülmüş (İri dövülmüş) ceviz konulup, karıştırılır,
Ocağı kapattıktan sonra ince kıyılmış maydanoz ilave edilip, soğuması için bir kenarda bekletilir,

Kız:
Özleşen bulgurlu harçtan nohut büyüklüğünde parçalar koparılarak, ara sıra elimizi suyla ıslatarak avuç ortasında yuvarlanır,
Un serpilmiş tepsiye birbirlerine dokundurmadan (yapışmaması için) konulur ve tepsi silkelenir, böylece hazırladığımız küçük toplar hafifçe una bulanmış olur,

Ana:
Özleşen bulgurlu harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak işli köfte dışı gibi ancak daha küçük açılır (açma işlemi; ara sıra elimizi suya batırarak, işaret parmağı ve baş parmak yardımıyla dağılmamasına dikkat ederek, içi oyulmuş hale getirmektir),
Önceden hazırlanan ve soğuyan kıymalı içten içine biraz koyarak kapatılır (kapatırken avuç içinde çevirerek minik bir yumurta görünümü alması sağlanır)
Tepsiye çok az un serpilip hazırlanan köfteler birbirine değmeden tepsiye dizilir, tepsi hafifçe silkelenir (birbirine yapışmaması için).

Çorbanın Hazırlanması:
Tereyağı tencereye konulur, yağ kızınca biraz domates biraz da biber salçası konulup karıştırılır,
1-2 dakika sonra rendelenmiş domates ilave edilip karıştırılır,
3-4 dakika sonra haşlanmış kemikli et ve et suyu ilave edilir,
Kaynayınca haşlanmış nohut ve kız (yuvarladığımız minik toplar) ilave edilir,
Birkaç taşım kaynayınca da ana (işli köfte gibi içini doldurduğumuz malzeme) ilave edilir,
Kısık ateşte ağzını kapatmadan (yoksa taşar) pişmesi beklenir,
Anne ve kızlar suyun yüzüne çıktığında pişmiş demektir, üzerine elimizle ovcaladığımız (ovalamak) kuru nane serpilir, biraz limon suyu dökülür,
Sıcak servis edilir.

Not: Analı kızlı emek yoğun yemeklerimizden biridir, daha çok özel günlerde ve komşular toplanarak yapılan bir yemektir. Günümüzde dış malzemenin içine çift çekilmiş kıyma yerine isteğe bağlı olarak irmik de konulmaktadır.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.11.2022

© lezzetler.com tarif no:106072 • adı:Analı Kızlı (Mersin) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:11