



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANALI KIZLI (OSMANİYE)

### Malzemesi:

1 kg ince bulgur  
250 gr dövülmüş et  
4 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
Tuz, karabiber, kimyon  
1 bardak su  
1 Yumurta  
İçi için: 1 kg kıyma  
1 kg soğan (ince doğranmış)  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
250 gr tereyağ  
Tuz, karabiber, kırmızı biber  
Sosu için: 6 su bardağı et suyu  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 su bardağı nohut  
2 yemek kaşığı tereyağ  
1 yemek kaşığı nane  
2 bardak limon suyu

### Yapılışı:

Bulgur ıslatılır. Tuz, karabiber, kimyon ve biber salçası ile yoğrulur. Et suyu ilave edilerek yoğurmaya devam edilir. Kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde parçalar alıp el ıslatılarak bu parçalar açılır. İçine hazırlanan harç koyularak yuvarlanır. Daha sonra pişirilir.