



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KİTEL RAHA (MARDİN)

1 kilo dana kıyma
1 kase yarma
1 kase ceviz
5 adet soğan
yarım denmet maydanoz
2 tatlı kaşığı kişniş
1 tatlı kaşığı karabiber
100 gr margarin
1 tatlı kaşığı yeni bahar

Önce, ıslatılan bir kase yarmaya 1 tatlı kaşığı kişniş serpilir ve yoğurulur. Beş adet kuru soğan rondo da çekilir. Kişnişle harmanlanan yarmaya yarın kilo kıyma eklenip yoğurulur. Acısını almak için soğanlar yıkanır ve kavrulur. Soğan ve kıyma buluşturulur sana klasik yağda kavurulur ve doğranan maydanoz eklenip üzerine karabiber, kişniş ve yeni bahar serpilir. Ardından soğuması için bekletilir. 1 kase ceviz çekilip iç harçla harmanlanır. Kıyma ve yarmayı yoğurarak hazırlanan dış yuvarlanır ve içi oyulup harçla doldurulup kapatılır. Hazırlanan içli köfteler kaynar suda haşlanır ve servis için bir tepsiye konup servise hazırlanır.