



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİTEL (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

Hamuru için:

2 kg çekilmiş et

1 kg ince köftelik bulgur

1 kg dövme bulgur (şişe)

Biber salçası

Tuz

Kışniş

Tuzlu su (yoğurmak için)

Harcı için:

2 kg kıyma

1 demet maydanoz

3 adet soğan

Baharat

Çekilmiş et ve bulgurlar birbirine karıştırılarak yoğrulur.

Üzerine kışniş ve salçası da eklenerek beş dakika boyunca yoğurmaya devam edilir.

Ayrı bir yerde köftenin şeklinin düzgün olması için kullanılacak olan buzdolabı poşetleri kenarlarından kesilerek büyük bir poşet elde edilir.

Hazırlanan hamurdan bir parça alınarak poşetin içine yerleştirilir ve açma işlemine başlanır.

Bir tabak yardımıyla hamura şekil verilerek kesilir ve poşetten alınarak içine harcı yerleştirilir ve aynı şekilde hazırlanmış olan hamur üzerine yerleştirilerek kenarları iyice kapatılır.

Bütün hamur bu şekilde hazırlandıktan sonra ocaktaki tuzlu suyun içerisine atılır.

Tencerenin kapağı kapatılır ve köfteler su üzerine çıkana kadar yaklaşık 6-7 dakika haşlanır.

Haşlanan köfteler tabağa alınıp dörde bölünerek yanında salatayla servis edilir.

