KIBBE

Ali Akdemir

500 gr. çiğ köftelik kıyma
4 su bardağı köftelik bulgur
1 tatlı kaşığı toz kişniş
2 çay kaşığı tuz
İç harç için:
700 gr. köftelik kıyma (orta yağlı)
3 adet kuru soğan
½ maydanoz
2 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı tereyağı (veya margarin)
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı ucu tarçın
1 çay kaşığı karabiber
Üzeri için:
50 gr. tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı su

İç harç için: Soğanları soyup zardan ince doğrayın. Maydanozu ayıklayıp yıkayın ve incecik doğrayın. Yağı tencerede eritip kıymayı ekleyin. Kıyma suyunu bırakıp çekene kadar karıştırın. Soğanı ilave edin ve devamlı karıştırarak kavurun. Tuz, yenibahar, karabiber, tarçın ve maydanozu ekleyin. Soğuması için bekletin. Hamuru için; bulguru yıkayın ve geniş bir tepsiye alın. 10 dakika kabarması için bekletin elinizle yoğurun. Kıymayı kişnişi ve tuzu ekleyip yoğurmaya devam edin. Elinizi arada bir soğuk suya batırarak bulguru yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. hazırladığınız bulgur hamurunu iki eşit parçaya bölüp kenarda bekletin. Fırına dayanıklı 35 cm çapındaki tepsiyi yağlayın. Hamurun yarısını elinizle açarak tepsinin dibine parmak uçlarınızla bastırarak yayın. Üzerine kavrulmuş kıymayı döküp yayın. Kalan bulgur hamurunu açıp kıymanın üzerini kapatacak şekilde tepsiye yerleştirin.
Üzeri için: Tereyağını küçük bir tavada eritin. Üzerine zeytinyağı ve 1 bardak su ekleyin ve tepsideki hamurun üzerine gezdirerek dökün. Hamuru bıçakla baklava dilimi şeklinde kesin. 180 dereceye ayarlı fırının orta rafında 35-40 dakika pişirin. sıcak veya ılık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:117831 • adı:Kıbbe • gönderen:problem • indirme tarihi:05.05.2024 - 04:20