



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## KIYMA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

5 çay bardağı çiğköftelik bulgur  
1,5 çay bardağı pul biber  
2 yemek kaşığı domates salçası  
2 adet olgun domates  
2-3 adet kırmızı biber  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı tarçın  
1 adet kuru soğan  
½ çay bardağı nar pekmezi  
1 demet maydanoz  
5-6 tane yeşil soğan

Derince bir tepsi alınır, ufak doğranmış soğan, pul biber, salça, tuz, karabiber, tarçın konularak ovulmaya başlanır. Bulgur yavaş yavaş alınarak köfte kıvamından biraz daha diri bir kıvamda yoğrulur. Kabukları soyulmuş domates, kırmızıbiber, maydanoz ve yeşil soğan ince ince doğranmış olarak köfteye karıştırılıp malzemeler köftenin içerisinde kayboluncaya kadar kısa bir süre kadar yoğrulur. Birbirine iyice karışınca nar pekmezi ilave edilir ve karıştırılır. Karıştırılırken yavaş yavaş soğuk suyla sulandırılır. Çukur tabaklara konulur, kuru yula ekmek ile marul, nane, semizotu (pırpırım), lahana, su yarpuzu, taze asma yaprağı gibi yeşilliklerle yenilir.

Not: Yazın taze koruk suyu ile de yapılır.

