



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜBBÜL LEBENİYYE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

- 1 kg koyun kuşbaşı et
- ½ kg çiğköftelik kara et
- ½ kg yağsız kıyma et
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1,5 kg yoğurt
- 1 adet yumurta
- 8 çay bardağı çiğköftelik bulgur
- 2 adet kuru soğan
- 4 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 yemek kaşığı kuru nane

Tiridi için, kuşbaşı etler tencereye konularak beş- altı bardak suyla iyice pişirilir. Pişmesine yakın önceden haşlanmış olan nohutlar etin üzerine atılarak bir süre de etle nohut birlikte pişirilir. Diğer taraftan yoğurdun içerisine iki yemek kaşığı un alabildiğince tuz ve yumurta kırılarak iyice çırpılır. Kaynayan etin suyundan kepçeyle azar azar alınarak yoğurtlu karışıma ilave edilerek yoğurtlu karışımın ısınması sağlanır. İyice ısındığı zaman tekrar tencereye yavaş yavaş karıştırılarak et ve nohutun üzerine dökülür ve bir taşım kaynatılarak ateşin altı kapatılır. Köftenin harcı için, birtavaya kıyma et konularak altı yakılır, bir soğan ince kıyılarak iki yemek kaşığı yağda kavrulduktan sonra tuz ve karabiber ilave edilerek soğumaya bırakılır.

Köftesi için, bir tepsiye çiğköftelik bulgur, çiğköftelik et dört parçaya bölünmüş soğan, kırmızı biber, tuz, karabiber konularak su yardımıyla yoğrulur (içli köftenin yapılışı gibi), iki yemek kaşığı un ilave edilerek yoğrulma tamamlanır. Köfte kıvama gelince içindeki dörde bölünmüş soğanlar ayıklanıp atılır, iri bir misket büyüklüğünde parçalar yapılır. Avuç içerisinde yuvarlanıp parmak yardımıyla ortası oyulan köftelere hazırlanmış olan harçtan konularak minik minik içli köfteler yapılır. Harç bitince geriye kalan köfte, boranı köftesi büyüklüğünde yuvarlanır. Bir tencereye bol su konulup bir miktar tuz atılarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya önce içli köfteler atılarak haşlanır, kaynayıp suyun üzerine çıkan köfteler kevgir yardımıyla sudan alınıp süzgece alınır ve daha sonra yuvarlanan küçük köfteler atılarak haşlanır ve süzgece alınır.

Bu köfteler önceden hazırlanan et, nohut ve yoğurt karışımının içerisine atılarak bir taşım kaynatılır. Servis tabağına alınır. Bir tavada iki yemek kaşığı sadeyağ dağlanıp üzerine kuru nane eklenir ve servis tabağına dökülerek servis yapılır.

Not: Kûb, Farsça vurmak, dövmek anlamına gelen küften sözcüğünden gelir, köfte demektir; lebeniyye; Arapça sütle, yoğurtla ilgili demektir.



