ANALI KIZLI (ADANA)

Ceyhan Belediyesi

250 gr. orta yağlı kıyma
250 gr. İnce irmik veya yarma
1 adet yumurta
4 adet büyükbaş soğan
250 gr. yağsız kıyma
500 gr. ince bulgur
100 gr. haşlanmış nohut
1 paket margarin
1 çay bardağı un
6 su bardağı et suyu
Tuz
Kimyon
Karabiber
Salça

İlk etapta orta yağlı kıyma suyunu çekinceye kadar pişirilir.
Kıymaya ince kıyılmış soğan, tuz, karabiber, kimyon ve margarin eklenir ve biraz daha kavrulur ve daha sonra bir kenara konularak donmaya bırakılır.
Diğer taraftan bulgur, irmik,tuz biraz salça ve kimyon karıştırılarak biraz su ilave dilerek elle yoğrulur.
Daha sonra üç dört defa çekilmiş kıyma da ilave edilir. Yoğurma devam ederken yumurta ve un ilave edilir.
Karışım elle açılacak kıvama gelinceye kadar yoğrulur. Kıvama gelen dış köfteliğin yarısı ayrılarak nohut büyüklüğünde top şeklinde dökülür.
Karışımın diğer yarısı ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Bu parçalar parmakla inceltilerek içerisine daha önce hazırlanan ve soğumaya bırakılan kıyma açılan parçaların içerisine doldurularak yuvarlak parçalar oluşturulur.
Başka bir tencere kaynamakta olan et suyunun içerisine hazırlanan köfteler salınır. Köftelerin piştiği anlaşılınca da salça ve yağ ilave edilerek sıcak sıcak servis yapılır.