



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANALI KIZLI ÇORBASI (ADANA)

Köftelerin dış katmanı için:

1,5 su bardağı ince bulgur

1 yumurta

Tuz

3 yemek kaşığı un

Ilık su

İç için:

200 gram kıyma

1 orta boy soğan

Toz kırmızı biber

Tuz

Karabiber

Çorba için:

1 su bardağı haşlanmış nohut

200 gram haşlanmış et

1 yemek kaşığı domates salçası

Sıvı yağ

Tuz

Bulguru az miktarda ılık suyla ıslatın.

Biraz yumuşayınca içine salça ve tuz ekleyin.

Elinizi ıslatıp yoğurmaya başlayın.

Yumuşamaya başlayınca içine yumurta ve unu da ekleyip içli köfte hamuru kıvamına gelene kadar yoğurun.

Soğan ve kıymayı bir tavada kavurun.

Tuz, karabiber ve toz kırmızı biberini de ekleyip altını kapatın ve soğuması için bir kenara alın.

Bulgurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.

İçli köfte gibi şekillendirip içine kıymalı harçtan doldurun ve kapatın.

Kıymanız bittikten sonra artan bulgurdan da misket boyunda köfteler yapın.

Suyu kaynatın.

İçine yarım limonun suyunu ve tuz ekleyin ve köfteleri içine atın.

Haşlanıp pişince çıkarıp kenara alın.

Başka bir tencereye biraz sıvı yağ ve salça koyup haşladığınız eti ve nohudu soteleyin.

Üzerine et suyu ekleyip sos kıvamına gelene kadar kaynatın.

Son olarak haşladığınız köfteleri de ekleyip bir taşım daha kaynatın.



© lezzetler.com tarif no:147639 • adi:Analı Kızılı Çorbası (Adana) • gönderen:ahmet dayı • indirme tarihi:07.04.2025 - 10:43