ANALI KIZLI (ADANA)

200 gram kıyma
200 gram kuzu eti
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 adet kuru soğan
1,5 su bardağı ince bulgur
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı domates salçası
Sıvı yağı
Toz kırmızı biber
Karabiber
Tuz

İlk olarak bulguru ıslatın.
Yumuşayınca salça ve tuzu ekleyip yoğurun.
Daha sonra yumurta ve unu da ilave edip istenilen kıvama gelene kadar yoğurun.
Soğanı küçük doğrayıp sıvı yağda kavurun.
Üzerine kıymayı da ilave edip kavurmaya devam edin.
Baharatları ve tuzu da ekleyip ocaktan alın.
Bulgurlu hamurdan parça alıp içli köfte gibi oyun ve içine kıymalı harçtan koyun.
Bütün malzemeye aynı işlemi uygulayın.
Geri kalan bulgurlu hamurdan da içi boş olacak şekilde minik köfteler yapın.
Tencerede suyu kaynatın. Köfteleri de sıcak suya atın.
Ardından yarım limonun suyunu ve tuz ekleyin.
Tereyağı, sıvı yağı ve salçayı bir tavada kızdırıp tencereye dökün.
Et ve haşlanmış nohudu da tencereye ilave edip pişirin.
En son küçük köfteleri de ekleyip biraz daha pişirin ve ocaktan alın.