ANALI KIZLI ÇORBA

1 Su Bardağı Nohut
5 Su Bardağı Su
300 Gram Koyun Eti (Kemikli)
2 Yemek Kaşığı Domates Salçası
1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası
1 Yemek Kaşığı Tuz
Köfteler İçin:
1 Çay Kaşığı Kimyon
1 Çay Kaşığı Pul Biber
1 Çay Kaşığı Karabiber
Yarım Demet Maydanoz
1 Yemek Kaşığı Salça
2 Yemek Kaşığı Margarin
1 Çay Kaşığı Karbonat
3 Adet Soğan
1 Su Bardağı (Bir parmak kadar eksik) Un
2.5 Su Bardağı Su (Kaynar)
300 Gram Kıyma (Kuzu)
2 Su Bardağı Bulgur (İnce köftelik)
300 Gram Kıyma (Dana)
Üzeri İçin:
1 Yemek Kaşığı Nane
1 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ
1 Yemek Kaşığı Yer Elması
1 Adet Limon
1 Çay Kaşığı Pul Biber

1. Nohutu yıkayarak akşamdan ıslatarak bir gece bekletin. Ertesi gün suyunu süzün.
2. Kemikli ya da kemiksiz kuzu etini bir tencerede hafifçe kavurun. Üzerine 4 su bardağı su ve akşamdan ıslattığınız nohutları ekleyin ve once hararetli ateşte kaynatın, daha sonra altını kısarak pişmeye bırakın.
3. Nohutlar pişerken köfteleri yaparak, pişmeye yakın köfteleri de içine atın.

Köfteleri hazırlamak için, 1. aşama (köfte içini hazırlamak)
1. Kuzu kıymayı bir tavaya alarak suyunu salıp çekinceye kadar, çatal ve kaşık yardımıyla, tanelere ayırarak karıştırıp, hafifçe kavurun.
2. Kavrulduktan sonra 2 yemek kaşığı margarini ekleyin. (Margarin yerine tereyağı kullanmamaya özen göstermelisiniz. Bu harcı daha sonra köftelerde kullanacağınız için, margarin harcın kolayca donmasını sağlayacaktır.)
3. Kavrulan kıymaya çok küçük doğranmış soğanı (rendelemek yerine olabildiğince küçük doğrarsanız, soğan da suyunu salmaz) ve 2 yemek kaşığı domates salçası ile bir çay kaşığı biber salçasını ilave ederek bu malzemelerle birlikte soğanlar yumuşayıncaya dek pişirin.
4. Soğanlar da kavrulduktan sonra maydanozu incecik kıyarak ilave edin ve üzerine, 1 tatlı kaşığı pulbiber, bir tatlı kaşığı karabiberi dökerek karıştırın ve bir kenarda soğumaya bırakın.

2. aşama (köftelerin dışını hazırlamak)
1. Genişçe ve biraz da derin bir tepsi içine bulguru dökerek yayın.
2. Üzerine her yeri ıslanacak şekilde gezdirerek kaynar suyu dökün. 15 dakika bulgur şişene dek bekletin.
3. Bulgur şiştikten sonra tane tane olması için elinizle harmanlayın ve üzerine unu dökün.
4. Dana kıymayı mutfak robotuna koyarak, 1 çay kaşığı karbonat ile krema kıvamına gelecek şekilde çekin ve bulgur, un karışımına ekleyin.
5. Karışımı ellerinizi hafifçe ıslatarak (yapışmaması için) köfte kıvama gelene dek yoğurun.

3. aşama (analar ve kızları hazırlamak)
1. Bulgur ve un karışımlı harçtan fındık büyüklüğünde köfteler yaparak yuvarlayın. (Kızlar)
2. Fındık büyüklüğünde köfteler yuvarladıktan sonra, ceviz büyüklüğünde köfteler koparıp yuvarlayın ve içerisinde kavurduğunuz kıymayla yapılan harçtan koyarak kapatın, bildiğiniz içli köftelerden hazırlayın. (Analar)
3. Bulgur ve unlu harçtan artarsa, fındık büyüklüğündeki köftelerden yaparak bitirebilirsiniz.

Yemeğin son aşaması:
1. Köfteler de hazır olduktan sonra, pişmeye yakın olan nohutlarınıza, eğer nohutun cinsine göre çok su çekti ise

gözkararı su ekleyebilirsiniz.
2. Bir kasede nohuttan aldığınız bir kepçe suyun içinde 2 yemek kaşığı domates salçasını ve bir yemek kaşığı biber salçasını ezerek, nohuta ilave edin ve 10 dakika daha kaynatın.
3. Daha sonra önce minik köfteleri (yani kızları) ekleyerek 5 dakika daha kaynatın.
4. Ardından içli köfteleri ekleyerek (yani anaları) 10 dakika daha kaynatın.
5. Yemeğin altını kapattıktan sonra, 1 adet limonun suyunu ve tuzu ekleyin.
6. Son olarak 1 yemek kaşığı tereyağı ve bir yemek kaşığı sıvıyağı tavada kızdırın, üzerine bir yemek kaşığı kuru nane ve bir tatlı kaşığı pul biber ekleyerek kızdırın. Tencerenin üzerinde gezdirerek 10 dakika dinlendirin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:73930 • adı:Analı Kızlı Çorba • gönderen:yaren • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:40