ANALI KIZLI

250 g kuzu kuşbaşı eti
1 çay bardağı nohut
250 g kuzu dana kıyma
1 su bardağı köftelik bulgur
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı salça
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
Çeyrek dilim limon suyu
Az miktar tuz
Az miktar karabiber, pul biber, nane, zerdeçal
1 yemek kaşığı mısırözü yağı
Az miktar ayçiçek yağı
2 adet yeşil biber
1 adet domates

Nohut, bir gün öncesinden haşlanır. Geniş bir tepsiye bulgur konularak bir bardak suyla ıslatılarak bekletilir. İnce doğranan kuru soğan, 100 g kıymayla karıştırılarak bir tavada az miktar ayçiçek yağı ile kavrulur. Kalan kıyma köftelik bulgura eklenir. Üzerine limon suyu, baharatlar ve tuz da eklenerek iyice yoğrulur. Yoğurduktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak, bu parçalara top şekli verilir. Daha sonra içleri oyularak içli köfte şekline getirilir ve oyuklara daha önceden kavrulmuş olan kıyma konularak ağızları kapatılır. Bulgurlu hamurun geri kalan yarısından da nohut büyüklüğünde minik toplar yapılarak geniş bir tencereye konularak kaynar suda haşlandıktan sonra süzgeç yardımıyla sudan çıkartılarak bir kenara bırakılır. Köfteler hazırlanırken kuzu kuşbaşı eti de ayrı bir tencerede 1 yemek kaşığı mısırözü yağında salça da eklenerek bir süre karıştırılarak sotelenir. Daha sonra üzerini kapatacak kadar su konularak etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Önceden hazırlanan haşlanmış köfte, nohut, domates ve biber de eklenerek 10 dakika kadar domates ve biberlerin pişmesi beklenir. Üzerine tereyağlı naneli sos dökülerek sıcak servis yapılır.

ML® Analı Kızlı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:49434 • adı:Analı Kızlı • gönderen:hasat • indirme tarihi:19.04.2024 - 12:05