



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ANALI KIZLI (GAZİANTEP)

Malzemeler:

0.5 kg. yağsız kıyma

750 gr ince bulgur

1 su bardağı haşlanmış nohut

1 kaşık biber salçası

içi için;

0.5 gr. kıyma

5 adet büyük baş soğan

1 paket tereyağı

1 çorba kaşığı sumak

tuz

karabiber

kuru nane.

Nohut akşamdan ıslatılıp haşlanır. Kıyma ve bulgur ile içli köfte harcı hazırlanır. Harcın yarısı ile küçük içli köfteler yapılır. Geri kalan harç ile fındık büyüklüğünde toplar yapılır. Ayrı bir tencerede soğanlar kavrulur, içine salça atılarak biraz kavrulur ve suyu koyularak içine haşlanmış nohutlar atılır. Tuz, karabiber ve sumak ilavesi ile birtaşım kaynatılır. Kaynayan yemeğe küçük köfteler ve küçük toplar atılarak iyice pişirilir, ateşten alınca içine kuru nane atılarak servis yapılır.