



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANALI KIZLI (KADIRLI OSMANIYE)

Esmâ Şimşek

2 su bardağı ince bulgur  
2 su bardağı yarma  
1 çay bardağı un  
1 çay bardağı nohut  
1 çay bardağı kuru fasulye  
250 g kuşbaşı et  
1 kaşık biber salçası  
1 baş soğan  
1 baş sarımsak  
Bir tutam nane  
Pul biber  
Tuz  
Su  
İç i için:  
1/2 kg yağsız kıyma  
1/2 kg patates  
2 baş soğan  
1/2 paket katı yağ  
1 kaşık salça  
1 demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

Hamuru için, bulgur ve yarma suda ıslatılır, 5-10 dakika sonra ince kıyılmış soğan, salça, nane ve tuz ilâve edilerek yoğrulur, un ilâve edilir. Hamur, kıvamına gelince bilye büyüklüğünde yuvarlaklar yapılır.

İç i için, kıyma, suyunu çekinceye kadar kavrulur. Haşlanmış patatesler küçük küçük doğranır. Bir tencerede yağ ile soğan pembeleşinceye kadar kavrulup, salça konur. Daha sonra kıyma, patates, maydanoz, tuz, biber ve baharat ilâve edilip ateşten indirilir.

Hamurun yarısı bilye şeklinde yuvarlanır, yarısı ise ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak içli köfte gibi incecik açılır ve hazırlanan iç konulup kapatılır, yumurta şeklinde şekil verilir. Ekşili köfte şeklinde pişirilir.