



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ANALI KIZLI KÖFTE (DİYARBAKIR)

MALZEME:

Su 4 su bardağı Sarmsak 1 diş
İnce bulgur 2,5 su bardağı Dereotu 1/2 bağ
Un 2 su bardağı Maydanoz 1 bağ
Katı yağ 3 çorba kaşığı Yenibahar 1/2 çorba kaşığı
Kuru nane 1/2 çorba kaşığı Kırmızı pulbiber 2 çorba kaşığı
Kuru kekik 1/2 çorba kaşığı Domates salçası 2,5 çorba kaşığı
Toz kişniş 1/2 çorba kaşığı Karabiber
Kimyon 1/2 çorba kaşığı Tuz

YAPILIŞI:

Suyun yarısını kaynatın. Bulguru, kaynar su ile ıslatıp, suyunu çekmeye bırakın. Soğanı , sarımsağı, dereotunu ve maydanozu ince ince kıyın. Yağı tencerede eritin. Yağ kızınca soğanı pembeleşinceye kadar kavurun ve ateşten alın. İçine salçayı, baharatın tümünü, maydanoz, dereotu ve sarımsağı katıp, karıştırın. Islanmış bulgura tuzu, unu ve kalan suyu katıp, yoğurarak bir köfte harcı hazırlayın. Misket büyüklüğünde parçalar koparıp, avucunuzun içinde yuvarlayarak küçük köfteler hazırlayın. Bir başka tencerede bolca su kaynatın. Tuzunu ayarlayın. Köfteleri içine atıp 15 dakika haşlayın ve süzdürün. Diğer tenceredeki baharatlı karışımla birleştirin, karıştırarak servis yapın.