



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANALI KIZLI KÖFTESİ

İç i için:

300 gr orta yağlı kıyma

2-3 tane orta büyüklükte kuru soğan

3 yemek kaşığı tereyağı

5-6 dal maydanoz

Tuz

Karabiber

Dış Harcı İçin:

500 gr yağsız iki kere çekilmiş kıyma

1 kg ince bulgur (orta bulgur)

Tirit için:

500 gr kemikli et

2-3 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı domates salçası

Tuz

Kıyma ile küp şeklinde doğranmış soğanı birlikte kavurun. Ateşten alarak tuz, karabiber, ince kıyılmış maydanoz ilave edip karıştırın. Bir kenarda soğumaya bırakın. İstenirse akşamdan da hazırlanabilir.

Eti yıkayıp tencerede suyunu çekirin. Yağla biraz kızartıp, salçalar ilave ederek tuz atıp sıcak su koyarak etleri (pişinceye kadar), kısık ateşte pişirin. Hem lezzetli bir et suyu çıkar hem de etler pişer.

Orta bulgur; yağsız kıyma ve tuza su ilave ederek iyice yoğurun. Hamur, macun kıvamına gelinceye kadar yoğurma işlemine devam edin. Bu köftenin en büyük özelliği hamurun yoğrulma kıvamıdır. İyi yoğrulmuş hamur; yüksekte, yoğrulduğu kaba, tümü ile atılır. Tepsie hamur yapışmıyorsa olmuş demektir. Yoğurma süresi ortalama 30-40 dakika gibidir.

Yoğurulan hamurdan, iki ceviz büyüklüğünde parçalar sıkın. Her sıkımı, elde yuvarlayarak, işaret parmağı kullanıp, yuvarlak topun tam ortasından başlayıp parmak kullanarak dış duvarı çok ince olacak şekilde oyun. Önceden hazırlanan içi, küçük kaşık yardımı ile doldurun, oyulmuş ve içi doldurulmuş hamurların ağzını hafif büzgü ile birleştirip kapatın.

Islak tepsie dizin. Bu işleme kıymalı iç bitinceye kadar devam edin. Kalan hamuru, nohut büyüklüğünde çimdikleyerek yuvarlayın. Küçük yuvarlakları da ayrıca ıslak tabağa koyun. Pişirilen eti süzün. Etleri kemiklerinden ayırarak tekrar kendi suyuna atın. Kaynamaya bırakın. Kaynayan et suyuna, önce dolma köftelerini çok sıkı olmayacak şekilde atarak haşlayın.

Haşlanan köftelerden, bir tanesi alınıp kulağa tutulur. Köftenin içinden ses duyulursa haşlanmış demektir. Haşlanan köfteleri servis tepsisine veya küçük boy leğene alın. Kalan kaynamış suya, yuvarlanan küçük köftelerin hepsini birden atın.

Yaklaşık 10 dakika kadar haşlanınca tencereden süzerek aldığınız köfte ve etleri, dolmaların üzerine koyun. Kalan salçalı et suyunu da köftenin üzerine dökün, karabiber ile servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:160908 • adı:Analı Kızılı Köftesi • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:12.05.2024 - 15:53