ANALIKIZLI (MALATYA)

https://www.sabah.com.tr

Dış harcı için:
400 gram ince bulgur
150 gram irmik
200 gram iki kere çekilmiş yağsız kıyma
1'er çorba kaşığı acı ve tatlı biber salçası
3 çorba kaşığı un
Tuz
Kimyon
Pul biber
1 su bardağı zeytinyağı
İçi için:
500 gram tek sefer çekilmiş az yağlı kıyma
3 adet soğan
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı kıyılmış ceviz içi
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Suyu için:
250 gram kuşbaşı kuzu eti
1 adet soğan
1 dövülmüş sarımsak
3 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 su bardağı haşlanmış nohut
5-6 su bardağı su
Tuz
Nane
Pul biber
Köfteleri haşlamak için:
5 su bardağı su
1 çay kaşığı limon tuzu
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
Pul biber
Nane

Öncelikle içi için kıymayı bir tavada suyunu alıp çekene kadar kavurun. Kıyılmış soğan, zeytinyağı ve tuz ilave edip, soğan pembeleşene kadar kavurmaya devam edin. Daha sonra ateşten alın. Üzerine ceviz içi, kıyılmış maydanoz ve tuz ekleyerek karıştırıp, soğumaya bırakın. Dış harcı için bulgur ve irmiğin üzerine çıkacak kadar sıcak su ekleyin ve yumuşayana kadar bekletin, içine kıyma, salça, un, zeytinyağı, tuz, kimyon, pul biber ekleyin ve iyice yoğurun. Yoğurduğunuz bulgurlu hamurun 1/3'ünü ayırın. Kalan harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve ortasını açıp kıymalı iç harçtan koyun, içli köfte yapar gibi yuvarlak şekil verin. Bulgurlu harç ve kıymalı harç bitene kadar aynı işleme devam edin. Ayırdığınız bulgurdan nohut büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun içinde yuvarlayarak top şekli verin. Suyunu hazırlamak için kıyılmış soğan ve sarımsağı tencerede yağ ile birlikte kavurun. Et, salça, nane, pul biber ve suyunu katıp kaynamaya bırakın. Kaynayınca nohudu ilave edip, tuzunu ayarlayın. Köfteleri haşlamak için ayrı bir tencereye aldığınız suyu kaynatın ve içine limon tuzu katın. Bu suda hazırladığınız içli köfte ve bulgur köftelerini 8-10 dakika haşlayın. Daha sonra suyun içinden çıkarıp nohutlu- salçalı suyun içine katın ve 1 taşım kaynatın. Üzeri için erittiğiniz tereyağında nane ve pul biberi yakıp, yemeğin üzerine gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:140347 • adı:Analıkızlı (Malatya) • gönderen:Eda Şaşma • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:27