ANALI KIZLI KÖFTE (MALATYA)

İçi için:
250 gr. yağlı kıyma
2-3 baş kuru soğan
2-3 kaşık yağ
5-6 dal maydanoz
Tuz-karabiber
Dışı için:
1/2 kg. yağsız iki kere çekilmiş kıyma
1 kg. orta bulgur
Tuz
Tirit için:
1 kg. kemik
1 çay bardağı nohut
Tuz-2 yemek kaşığı salça
2-3 yemek kaşığı tereyağı

Yapılış: İçinin hazırlanması: 250 gr. kıyma ile küp şeklinde doğranmış soğan, yağla birlikte kavrulur. Ateşten alınarak tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz ilâve edilerek karıştırılır. Bir kenarda soğumaya bırakılır.
Dışının hazırlanması: Orta bulgur, yağsız kıyma tuz ve su ilâvesiyle iyice yoğrulur. Hamur macun kıvamına gelinceye kadar yoğurma işlemine devam edilir. (30 kadar hamur tüm olarak yoğrulduğu kaba yüksekten atılır. Tepsiye yapışmıyorsa olmuş demektir.) Yoğrulan hamur iki ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. İçi oyularak önceden hazırlanan iç konarak kapatılır. Bu işlem tamamlandıktan sonra geriye kalan hamur, nohut büyüklüğünde parçalara ayrılarak yuvarlanır.
Diğer tarafta; salçalı et suyu hazırlanır. İçerisine akşamdan ıslatılan nohut koyularak pişirilir. Tuz atılır. Nohutlar pişince içli ve yuvarlak köfteler ilâve edilir. 5-6 taşım kaynatılarak ateşten alınır, sıcak olarak servis yapılır.

Fotoğraf "nurdane" tarafından gönderildi. 17.09.2020

© lezzetler.com tarif no:85889 • adı:Analı Kızlı Köfte (Malatya) • gönderen:hüsniye • indirme tarihi:22.05.2024 - 15:59