# ANALIKIZLI ÇORBASI

https://www.cumhuriyet.com.tr

Hamuru için:
2,5 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı irmik
1 yemek kaşığı biber salçası
1 adet yumurta
1,5 tatlı kaşığı tuz
İç harcı için:
1/2 adet soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
250 gram kıyma
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Çorbası için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
150 gram iri doğranmış kuşbaşı et
1 yemek kaşığı biber salçası
4 su bardağı su
1,5 tatlı kaşığı nar ekşisi
5 yemek kaşığı limon suyu
1,5 su bardağı haşlanmış nohut
1,5 tatlı kaşığı tuz

İç harcı için:
Soğan ve zeytinyağını iyice kavurun
Sonrasında kıymayı içine katarak 15 dakika kısık ateşte ara ara karıştırarak pişirin.
Ardından baharatları, salçayı ve tuzu ekleyerek ateşten alın
Hamuru için:
Bir kabın içine sıcak su, irmik ve köftelik bulguru koyun. Üzeri kapalı şekilde 15 dakika dinlendirin.
Sonrasında tüm malzemeleri içine ilave edin ve hamur kıvamına gelinceye kadar yoğurun.
Hamurumuzu ikiye bölün ve eliniz ıslak şekilde hamurun böldüğünüz bir kısmını içli köfte gibi yapıp kıymalı harçla doldurun.
Hamurumuzun diğer tarafını minik minik yuvalayın.
Çorbası için:
Zeytinyağı, salça ve etleri kavurun ve kapağı kapalı bir biçimde 12- 15 dakika pişirin.
Su ilave edin ve ardından nar ekşisini ekleyerek kısık ateşte 15 dakika pişirin.
Bir süre sonra köfteleri ekleyin ve kısık ateşte 10 dakika daha pişirin.
Haşlanmış nohut, tuz ve limonu da ilave ederek bir 10 dakika daha pişirin.
Ardından ocaktan alıp sıcak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:176759 • adı:Analıkızlı Çorbası • gönderen:gül • indirme tarihi:12.05.2024 - 00:24