ANALI KIZLI

Yarım kilo çiğ köftelik kıyma
1 su bardağı nohut
Yarım kilo köftelik bulgur
250 gram az yağlı kıyma
3 adet kuru soğan
100 gram iri çekilmiş ceviz
2 adet limon suyu
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı kuru nane
1 yemek kaşığı tereyağı
5-6 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Akşamdan ıslattığınız nohut, biber, domates salçası ve ince kıyılmış bir kuru soğanı tencereye alıp üzerini örtecek kadar su koyup tuz ilave edin. Nohutlar yumuşayıncaya kadar pişirin. Diğer tarafta az yağlı kıymayı suyunu bırakıncaya kadar kavurun. İki soğanı da küp şeklinde doğrayıp kıymayı katın. Kavrulunca tuz, karabiber, ceviz ve kıyılmış maydanozu ekleyip soğumaya bırakın. Çiğ köftelik kıyma, ince bulgur, tuz, karabiber ve az az su ilavesiyle macun kıvamına gelecek şekilde yoğurun. Hazırladığınız bu harcın bir kısmını ayırın ve misket büyüklüğünde köfteler yuvarlayın. Kalan kısmından ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak içlerini oyun. İçli köfte yapar gibi içine cevizli harçtan ilave ederek kapatın. Nohutlu kaynayan salçalı suya limon suyunu katarak köfteleri içine alın. 10 dakika kapatıp ateşten alın. Tereyağını eritin. Naneyi yağda biraz çevirip yemeğin üzerine döktükten sonra servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:41522 • adı:Analı Kızlı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:13.05.2024 - 02:40