



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANALI KIZLI

Ebru Omurcalı

10 su bardağı su
1 kg. kemik
500 gr. kıyma
100 gr. iri çekilmiş ceviz
2 su bardağı haşlanmış nohut
3 su bardağı köftelik bulgur
3 adet büyük soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı tereyağı

Nohutu akşamdan ıslatın ve yumuşayınca kadar haşlayın, suyunu kullanmak üzere saklayın. Kemiği yıkadıktan sonra haşlayın, suyunu çorbada kullanmak üzere ayırın. Küp şeklinde doğranmış 1 adet soğanı bir tencereye alın, tereyağında kavurun. Kıymayı ekleyin, kıyma suyunu çekene dek birlikte kavurun. Kıymalı karışıma doğranmış maydanoz ekleyin. Ayrı bir kaptaki bulgura 1 çay bardağı sıcak su ekleyerek, un, yumurta, tuz ve pul biberi karıştırarak iyice yoğurun. Yoğurduğunuz bulgurun yarısını ayırın, kalan yarısını ceviz büyüklüğünde kopararak yuvarlayın. İçini oyarak kıymalı karışımdan koyun ve kıymalar dışına çıkmayacak şekilde tekrar yuvarlayın. Kalan bulgur karışımından daha minik parçalar koparın ve sade olarak yuvarlayın. Çorba tenceresine 1 çorba kaşığı tereyağı koyun ve salçayı kavurun. Salçaya haşlanmış kemik ve nohut suyunu ekleyin bir taşım kaynatın. Nohutları ve köfteleri ilave edin. Köfteler pişince, tereyağını kızdırın, pul biber ve kuru nane ekleyerek köpüren yağı çorbanın üzerine dökün, limon suyunu ekleyin, üzerini taze nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.