



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANALIKIZLI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

3 su bardağı bulgur
150 g siyah kıyma,
1 yemek kasığı karışık salça
1 yumurta
1 yemek kasığı nisasta
1 su bardağı sıvı yağ
1 soğan
Tuz

Orta irilikte 3 su bardağı bulgur bir tepsiye alınır.Üzerine biraz sıcak su konarak karıştırılır. Üzerine bir kapak kapatılarak 5-10 dakika dinlendirilir. Bu şekilde bulgur ıslandıktan sonra üzerine tuz, köftelik siyah kıyma, salça konarak sakızlanıncaya dek yogrulur. Yogurmanın ilerleyen aşamalarında 1 yumurta ve (gerekirse) 1 yemek kasığı nisasta konarak sakızlanma sağlanır.

Yogrulan köfte küçük sıklıklar yapıldıktan sonra bir kısmı avuç içinde 3 cm kadar uzunlukta, 1 cm kadar çapta (yarım serçe parmağı görünüsünde) silindirler hâline getirilir. Bir kısmı yine avuç içinde metal para büyüklüğünde yassılanır. Bir kısmı da cam bilye büyüklüğünde yuvarlanır.

Analıkızlı artık pisirmeye hazırdır. Öteki sulu yemeklerde olduğu gibi bir tencereye alınan yağda 1 soğan öldürülür. Üzerine salça ve pul biber konarak kavrulur. Sonra yemegin suyu ve tuzu konur. Tencerenin kapagı kapatılarak kaynatılır. Kaynayınca köfteler tencereye alınır ve 10 dakika kadar pisirilir.

Analıkızlının yanında ayran ve salata bulundurulur.