



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASALLA (ADIYAMAN)

- 1 kilogram kemikli kuzu kuşbaşı
- 2 su bardağı ince köftelik bulgur
- 1 su bardağı nohut
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bir bardak suyla bulguru ıslatın, on dakika bekletip yoğurun. Bulgur yumuşayınca un, yumurta, pul biber ve tuz ekleyin. Elinizi arada suya batırarak yumuşak bir bulgur hamuru tutun. Hamurdan, nohuttan büyük parçalar koparıp fıstık şekli verin. Tüm bulgurlu hamuru aynı şekilde yapıp, bir kenarda bekletin. Tencereye tereyağı, tavla zarı formunda doğranmış soğanı ve eti koyun. Et suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Nohut, biber salçası, pul biber, nane, karabiber, tuz ve sekiz bardak su koyup, kısık ateşte 50 dakika pişirin. Kaynayan yemeğe nar ekşisi ve köfteleri atın. Yemeğin suyu azalmışsa sıcak su ilave edebilirsiniz. 20 dakika pişirdikten sonra da sıcak servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 10.12.2024