



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN YAPMASI (KİLİS)

Sevim Tokuz

1/2 kg yağlı kuzu koyun kıyma
2 su bardağı sitti simit
1 su bardağı simit
3 baş kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
2-3 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı kimyon
3-4 yemek kaşığı kuru nane.

Simit 2 bardak suyla ıslatılır.

Doğranmış soğan, tuz ve toz biber eklenir, karıştırılır, tüm malzemeler ıslanır.

Et makinesinde 2 kez çekilir (ya da çok çok iyi şekilde yoğrulur).

Sakız gibi olunca et eklenir, iyice harmanlanıp bir kez daha makineden geçirilir.

Tamamen sakızlaşınca bir kaba alınır, salça konur, yoğrulur; kimyon ve nane serpilir, harmanlanır.

Küçük portakal büyüklüğünde topaklar yapılır.

Avuç içinde ezilerek yassılaştırılır, taş fırında pişirilir.

Not: Yağlı et kullanıldığı için yağ eklenmeyen fırın yapması yağsız ya da az yağlı kıyma ile hazırlanacak olursa yukarıdaki ölçülere göre 1 su su bardağı zeytinyağı ve 1 yemek kaşığı sadeyağ da eklenebilir. "Babam köftelik (yağsız) kıyma kullanır; yoğurduktan sonra kuyruk yağı eritir, kıkırdağını alır, zeytinyağına katar; kıymaya koyardı, kuyruk yağı gevreklik verir. Sonra yeniden yoğrulur. şekillendirir ve fırınlardı. Bazıları kıkırdağını da kovardı. Ayrıca domates zamanı taze domatesin kabuğu soyulur, ince doğranır, malzemeler bununla ya da domates suyuyla yoğrulurdu. Kışın da renk vermesi için isteyen salça koyardı."

