



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜLÜKLÜ (ALANYA ANTALYA)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Köfte içi için:

2 su bardağı sıvı yağ

250 g dana kıyması

1 adet yumurta

1 dilim bayat ekmek içi (1 kahve fincanı galate tozu)

1 adet soğan

2-3 diş sarımsak

Tuz, karabiber , kimyon

Kebap içi için:

1 adet dana işkembesi

250 g nohut

200 g tereyağı

100 g pirinç

2 çorba kaşığı domates salçası

Tuz, kırmızıbiber , nane

Köftenin yapılışı:

2 kez çekilmiş kıymanın içine yumurta , ufalanmış ekmek içi rendelenmiş soğan dövülmüş sarımsak, tuz, karabiber, kimyon ilave edilerek yoğurulur.

Yoğurulan kıymadan fındık büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlanır.

Hazırlanan köfteler sıvı yağda kızartılıp yağı süzülür.

Kebap yapılışı:

İşkembe temizlenip yıkanır. Bir tencere içinde haşlanır. Doğrama tahtası üzerinde ince doğranır.

Diğer tarafta bir tencere içinde tereyağ eritilip içerisine salça ve kırmızıbiber ilave edilerek kavrulur.

Kavrulduktan sonra içine soğuk su ilave edilerek kaynamaya yakın içine tuz ve temizlenip yıkanmış pirinç ilave edilip 5- 10 dakika kaynatılır. İnce doğranmış işkembe haşlanıp kabukları soyulmuş nohut ilave edilerek kısık ateşte kaynamaya bırakılır.

Kaynadıktan sonra üzerine nane konularak servis yapılır.

Not: Yörenin düşün yemeğidir.