İKBêBET (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 kase ince bulgur
1 kase dövme bulgur
Çiğköftelik et
Kişniş
Soğan
Harcı için:
4 adet orta boy soğan
1 kg kıyma
1 kase ceviz
Kişniş
Karabiber
Tuz
Yenibahar
1 demet maydanoz

Öncelikle yemeğin harcı hazırlanır. Bunun için de soğanlar ince ince doğranır ve yağda iyice kavrulur.
Soğanlar pembeleştikten sonra bir tutam tuz serpilir ve kıyma eklenir.
Kıyma da iyice kavrulduktan sonra harç ılıyınca yenibahar, karabiber, maydanoz ve cevizler eklenerek karışım soğumaya bırakılır.
Hamurunu hazırlamak için de ince bulgur ve dövme bulgur ayrı ayrı tuzlanıp ıslatılır.
İlk önce dövme bulgura tuz ve kişniş eklenerek ıslatılır, daha sonra da ince bulgura aynı işlem uygulanır ve hamur demlenmeye bırakılır.
Demlenen hamura çiğköftelik et eklenerek yoğurmaya başlanır.
Yoğururken sadece su kullanılır ve hamur açmaya başlanarak içine harcı doldurulur ve ağzı kapatılarak tepsiye dizilir.
Hamuru açarken de ele yapışmaması için tuzlu su kullanılır.
Diğer yanda bir tencerenin yarısından fazlasını dolduracak şekilde su ve biraz da tuz eklenerek kaynatılır ve hazırlanan içli köftelerden 8-10 tane bu suyun içine atılarak haşlanır.
Su yüzeyine çıkan köfteler pişmiş demektir ve tencereden çıkarılarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:127945 • adı:İkbêbet (Mardin) • gönderen:akın tay • indirme tarihi:27.04.2024 - 15:02