



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## IRAZIL NANE

Nedim Atilla

### MALZEMELER:

Hamur için:

1 kg dövülmüş kara et (habra)

1 tatlı kaşığı kuru nane

2 diş sarımsak

Yeterince tuz

1 adet limon

2-3 çorba kaşığı sadeyağ

Yeterince zeytinyağı

### HAZIRLANIŞI:

Eti, tuz ve nane ekleyerek yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Yuvarlayıp avuç içinde yassılaştırarak şekil verin. Hazırladığınız köfteleri, tuz atılmış kaynar suda 10 dakika haşlayın. Suyunu süzün. Suyu iyice süzüldükten sonra tavada yağda kızartın. Bu arada dövülmüş sarımsağı limon suyu ile karıştırın. Köfteleri bu sosa batırarak düzgün bir şekilde tavaya dizin.

Kızartılmış veya haşlanmış patatesle, bezelye, domates, salatalık ile süsleyerek ve üzerine limon suyu dökerek servis edin. Arzu edilirse taze nane yaprakları ve limon ile süslenebilir.

Not: İşah açıcı bu yemek Halep'in eski yemeklerindendir. Arzu edilirse et yoğrulurken bir miktar dövülmüş peksimet eklenebilir ve doğrudan yağda kızartılabilir. Restoranlarda sunum kolaylığı açısından köfteler yaklaşık 15 cm çapında yuvarlak şekil verilerek mangalda pişirilir.