



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIBBE (LÜBNAN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gr kuzu kıyma
350 gr içli köftelik bulgur
1 litre ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber
İç harcı için;
200 gr kıyma
6 soğan
50 gr çam fıstığı
Tuz
Karabiber

Bulguru 10 dakika soğuk suda bekletin. Suyunu iyice süzün. 500 gr kıyma, içli köftelik bulgur, tuz ve karabiberi mutfak robotunda 10 dakika yoğurarak kibbe hamurunu hazırlayın.

Çam fıstıklarını yağsız tavada rengi dönene kadar kavurun. İnce doğranmış soğanları ekleyerek 15 dakika kavurun.

Kıyma, tuz ve karabiberi ekleyin. 10 dakika kısık ateşte pişirin. Bulgurlu harcı 30-40 parçaya ayırın.

Her parçayı avucunuzda ortasında bir oyuk açacak şekilde hazırlayın. İçerisine kıymalı harç paylaşırıp tepesini hafif sivrilterek kapatın. Ayçiçek yağın tavadaki kızdırın. Kibbeleri ekleyip kızartın. Sıcak servis yapın.

