KİFTİK (HAKKARİ)

Milli Eğitim Bakanlığı

½ kg kuşbaşı et (kuzu veya dana)
½ kg kemikli et (kuzu veya dana)
1 su bardağı nohut
1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı yarma
1 su bardağı köy bulguru
2 su bardağı un
4 orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı acı biber salçası
4 yemek kaşığı tereyağı
½ tatlı kaşığı karabiber
½ tatlı kaşığı kırmızıbiber
2 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı Dağ Eriği veya Yonis Eriği olarak bilinen eriğin kurusu veya tazesi

Nohut ve kuru fasulye 4- 5 saat önce ılık suyla ıslatılır.
Islatılan nohut ve kuru fasulye, yıkanan yarma ve etler ile bir arada düdüklü tencereye konur.
Karışımın üzerine 4-5 parmak geçecek kadar su ve bir tatlı kaşığı tuz ilave edilerek düdüklü tencere kapatılır ve 1 saat kaynatılır.
Bir başka tarafta 2 su bardağı un, 1 su bardağı bulgur, 1 kuru soğan (çok ince doğranmış) ve bir tatlı kaşığı tuz ile erişte hamuru kıvamında, hamur hazırlanır.
Hazırlanan hamurdan nohut tanesinden biraz daha büyükçe toplar yapılır.
Hazırlanan toplar ve erikler düdüklü tencereye ilave edilip bir taşım daha kaynatılır.
Tavada eritilen tereyağına, doğranmış 3 baş soğan ilave edilerek, soğanlar pembeleşinceye kadar sote edilir.
Daha sonra içerisine domates ve biber salçası, karabiber, kırmızıbiber ilave edilerek yemeğe ait sos hazırlanmış olur.
Sosun hazırlanan yemeğe ilave edilmesiyle yemek servise hazır hale getirilmiş olur.
Arzuya göre yemek sosun ilavesinden sonra çömlek içerisine alınarak 180 ? 200 derece ısıtılmış fırında, 25-30 dakika pişirilerek de servis edilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:145692 • adı:Kiftik (Hakkari) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:27