



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRİŞ (HAKKARI)

MALZEMELER

500 gr kemikli et
2 büyük kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
3 çorba kaşığı domates salçası
1 su bardağı besni üzümü
1 su bardağı nohut
1 su bardağı ceviz içi
1 su bardağı sumak
Nane, kekik
Tuz, karabiber, kırmızı pulbiber
İçli köfte malzemesi:
500 gr orta yağlı kıyma
2 su bardağı pirinç
Tuz
İç malzemesi:
500 gr kıyma
1 soğan
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
Nane, kekik, kimyon
Tuz, karabiber, kırmızıbiber

YAPILIŞI

Nohudu, 2 su bardağı pirinci ve ceviz içini akşamdan ayrı kaplarda ıslatın.
Ertesi gün nohutun suyunu değiştirip haşlayın. Üzümü bol suyla yıkayıp 1 saat suda bekletin. 1 su bardağı sumacı 3-4 bardak kaynar suda 15 dakika bekletip suyunu süzün. Bir tencerede kemikli eti pişirin.
İç malzeme için; soğanı temizleyip küp küp doğrayın. Tavada sıvıyağı kızdırıp kavurun. Kıyma ve baharatları ilave edip kavurmaya devam edin.
Ceviz içini ekleyip tavayı ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
İçli köfte için; pirinci robottan geçirin. Kıyma ve tuz ilave edip yoğurun.
Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizi ıslatıp parçaları yuvarlayın. Baş parmağınızla ortasını çevirerek açın.
Hazırladığınız iç malzemeden 1 kaşık koyup köfteyi kapatın. Malzeme bitinceye kadar işleme devam edin.
İki soğanı temizleyip küp küp doğrayın. Büyük bir tencerede tereyağı ve sıvıyağı kızdırıp soğanı kavurun. 3 kaşık domates salçasını ekleyip karıştırın.
Tencereye sırasıyla, tuz, baharat, sumak suyu, kemikli et, nohut ve ceviz içini ilave edin. Su kaynayıncaya köfteleri ve üzümü ekleyin. Kısık ateşte 1 saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.