



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRIŞ

500 gram 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 gram orta yağlı kıyma
2 su bardağı pirinç
Tuz
İç malzemesi:
500 gram kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
Nane, kekik, kimyon, tuz, karabiber, kırmızıbiber.

HAZIRLANIŞI:

Nohudu, 2 su bardağı pirinci ve ceviz içini akşamdan ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün nohudun suyunu değiştirip haşlayın. Üzümü bol suyla yıkayıp 1 saat suda bekletin. 1 su bardağı sumak 3-4 bardak kaynar suda 15 dakika bekletip suyunu süzün. Bir tencerede kemikli eti pişirin, iç 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 kaynayınca köfteleri ve üzümü ekleyin. Kısık ateşte 1 saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.