



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRİS

hakkarim.net

Malzeme

1.250 gr nohut
1.500 gr kemikli et
500 gr kuru üzüm
2 soğan
250 gr ceviz içi
az miktarda pirinç.
Köfte için;
1 kg kıymalı et
kırmızı biber
pul biber
reyhan.
Sosu için;
3 yemek kaşığı yağ
2 yemek kaşığı salça
Sulandırılmış sumak (sımak).

Yapılışı:

Akşamdan suya bırakılan nohutlar, sertliğini kaybedince ateşe alınır. İçine kemikli et atılır ve karıştırılır, sırasıyla diğer malzemeler atılır tuz, kuru üzüm, doğranmış soğan, ceviz içi ve pirinç (az miktarda). Bu işlemler bitikten sonra yemek kaynarken köfteler hazırlanır köftelerin hazırlanışı şöyle; kıymanın içine, kırmızı biber pul biber ve reyhan atılır ve iyice yoğrulur.

İşlem bitikten sonra ceviz büyüklüğünde köfteler yapılır ve kaynamakta olan karışımın içine dökülür. Kaynamaya bırakılan yemeyin sosu hazırlanır:

Sosu için ;ateşin üzerindeki tavaya yağ konur, kızaran yağın içine salça konur ve karıştırılır kıvamına gelince ateşten alınır ve kaynamakta olan yemeğin içine dökülür ve iyice kıvamına gelen yemek indirilir ve içine sulandırılmış sumak atılır, sıcak halde servise sunulur.

Not: En çok düşünlerde yapılan bir yemektir.