



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİTEL LEBEN (SİİRT)

Siirt Vakfı

Köftelik bulgur ıslatılır, yarım saat dinlendikten sonra yoğrulur. Ufak parçalar halinde koparılan hamur parmak ile bastırılarak şekil verilir. Kaynatılmış tuzlu suyun içinde 10-15 dakika haşlandıktan sonra kevgir ile süzülür. Ayrı bir yerde sarımsak dövülür, yoğurdun içine katılır. Hazırlanan bu harç soğumaya bırakılan haşlanmış köftelerin üzerine dökülür. Ayrı bir tencerede kızdırılan yağ hazırladığımız harcin üzerine dökülür. Kırmızı biber ve nane eklenerek servis yapılır.

