KITEL RAHA (MARDİN)

Nedim Atilla

İnce yarma 30 dakika kadar suda bekletilir. Soğanlar ince ince doğranır, pembeleşene dek kavrulur. Kıyma, yenibahar, kimyon, karabiber ve tuz eklenerek beş dakika karıştırarak kavrulur. Yine ince ince doğranan maydanozlar eklenir. Islatılan yarmaya kişniş ile ince bulgur eklenir ve yoğrulur. Hamura çiğ köftelik et, yumurta, kabartma tozu da eklenir ve kulak memesi yumuşaklığına gelene dek yoğurma işlemi sürer. Sonra parçalara ayrılır. Her parça avuç içinde tas haline getirilir, içine hazırlanan karışımdan konulup ağzı kapatılır. Düzgün bir yuvarlak şekil alana dek avuç içinde bastırılır. Genişçe bir tencerede su kaynatılır, tuzu atılır ve köfteler 30 dakika kadar haşlanır.

Not: Çiğ köftelik inceliğinde hazırlanmış yarma buğday ile yapılan, avuç içi büyüklüğünde şekillendirilen ve reyhanı andıran kokusundan ötürü 'Kıtel Raha' denen köfte, Süryani rahibelerinin oruç yemeği sayılıyor. Hatta denir ki, hakkıyla yapılmış iki tane kıtel raha, insanı akşama dek tok tutar.

© lezzetler.com tarif no:39407 • adı:Kıtel Raha (Mardin) • gönderen:siyami • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:06