



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİTEL (SİİRT)

<https://www.sabah.com.tr>

Dışı için:

Yarım kilo ince bulgur

1 çay bardağı irmik

Tuz

Ilık su

İçi için:

2 adet soğan

300 gr. orta yağlı kıyma

Birkaç dal maydanoz

3 çorba kaşığı ayçiçek yağı ya da margarin

1 tatlı kaşığı reyhan

Tuz

Karabiber

Pul biber

Bulguru, suyu ve tuzu derin bir kaba alıyoruz. İrmigi de ekleyerek bulgur tüm sertliğini kaybedip yumuşayana kadar, 15-20 dakika yoğuruyoruz. İç malzeme için ince kıyılmış soğanı yağ ile kavuruyoruz. Kıymayı ekleyip suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişiriyoruz. Baharat ve tuzu ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz. Hazırladığımız bulgurlu harçtan limon büyüklüğünde parçalar koparıp baş parmağımızla açıp aynı içli köfte gibi inceltiyoruz. İçine kıymalı iç harçtan bir çorba kaşığı koyup kapatıyoruz. Üçgen ya da yuvarlak şekil vererek yassılaştırıyoruz. İç malzeme bitene kadar işleme devam ediyoruz. Tencereye sıcak su, iki tane limon tuzu ve tuz ekleyerek kaynamaya bırakıyoruz. Yaptığımız hamurları dörder beşer atarak haşlıyoruz. Su üstüne çıkıyorsa pişmiş demektir. Ben görüntü için dış harca yoğururken bir tatlı kaşığı kırmızı toz biber ekledim. Üzerine eritilmiş tereyağı da dökebilirsiniz.

