



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİTEL (SİİRT)

İçİ İçin:

300 gram dana kıyma

1 adet soğan (ince doğranmış)

1 çay kaşığı tuz

½ çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

2 yemek kaşığı tereyağı

6-7 dal maydanoz (ince doğranmış)

½ çay bardağı pirinç

Dışİ İçin:

500 gram kitel bulguru (ya da ince köftelik bulgur)

1-2 su bardağı ılık su

1 çay kaşığı tuz

Servisi İçin:

3 yemek kaşığı tereyağı

½ çay kaşığı pul biber

Geniş bir tavada, yemeklik doğradığınız soğanı az yağda pembeleşinceye kadar kavurun.

Kavrulan soğanlara kıymayı ilave ederek pişirmeye devam edin.

Kıyma da piştikten sonra önce baharatları, ardından tereyağını ilave ederek karıştırın. Ardından soğuması için bir kaseye alın.

Soğuyan karışıma haşlanmış pirinci ve ince doğranmış maydanozları da ilave edip karıştırın.

Geniş bir tepsiye bulguru ve tuzu aktarın. Üzerine yavaş yavaş 1 su bardağı ılık su dökerek, elinizle karıştırmaya başlayın.

Bulgur yumuşayana kadar, 15-20 dakika boyunca harcı iyice yoğurun. Arada sırada kontrollü olarak su ekleyin ve harç hamur halini alana kadar yoğurmaya devam edin.

Yumuşayan harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alın.

Avucunuzun içinde bastırarak, içine bir tatlı kaşığı kadar harç ekleyin.

Dikkatlice kapatarak harcın içinde kalmasını sağlayın.

Elinizle bastırarak yassı bir hale getirin.

Şekillendirdiğiniz kitelleri bol tuzlu derin suda 6-7 dakika boyunca, kiteller su üzerine çıkana kadar haşlayın.

Üzerine pul biberli yağ ve maydanoz ile servis edin.



