



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİTEL (SİİRT)

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

Önce kitemizi ıslatıyoruz, ardından kıymamızı güzelce bir kavuruyoruz. Soğan, baharat ve reyhanla harmanlıyoruz, kavuruyoruz ve sonra donduruyoruz. Güzelce kitemizi yoğuruyoruz. Ardından yavaşça açıyoruz, incelene kadar açıyoruz. Kıymayı koyup sonra kapatıyoruz. Yavaş yavaş ona şekil veriyoruz. Ufo şeklinde şekil veriyoruz. Sonra haşlayıp sunuyoruz.

Not: Kiteli içli köfteden ayıran en önemli özelliğinin haşlanması. Siirtlilere özel olan bir yemektir. Haftada en az 2-3 kere yapılır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin birçok yerinde yapılır. Farklı farklı illerde bulunuyor ama bazıları kızartıyor, bazıları haşlıyor. Siirt'e özgü olduğu için burada sadece haşlıyor.

