



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KİTEL (SİİRT)

Hamuru için:

1 kg kitelik bulgur

3 su bardağı su

1 yemek kaşığı tuz

İçi için:

300 gr orta yağlı kıyma

2 adet soğan

100 gr margarin

1 yemek kaşığı dolusu reyhan

2 tatlı kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı karabiber

1/2 çay kaşığı pul biber

Servisi için:

Eritilmiş tereyağı

Kırmızı biber

Bulguru geniş bir kaba alın.

Üzerine tuz ve suyu ekleyip iyice yoğurun.

Hamur yumuşak ve pürüzsüz hale gelene kadar yoğurmaya devam edin.

Hamuru üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirin.

Soğanları rendeleyip suyunu sıkın.

Tavada margarini eritip soğanları kavurun.

Kıymayı ekleyip suyunu çekene kadar pişirin.

Tuz, karabiber, pul biber ve reyhanı ekleyip karıştırın.

Harcı soğumaya bırakın.

Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.

Elinizi ıslatarak hamurları açın ve ortasına 1 tatlı kaşığı iç harcı koyun.

Hamurun kenarlarını kapatıp yuvarlayın.

Kitel tenceresine (veya geniş bir tencereye) su koyup kaynatın.

Kaynayan suya kitleleri ekleyin ve yaklaşık 15 dakika pişirin.

Pişen kitleleri kevgirle alıp servis tabağına alın.

Eritilmiş tereyağı ve kırmızı biberle gezdirip sıcak servis edin.



