



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİTEL (SİİRT)

Anadolujet Magazin

500 gr köftelik bulgur
500 gr bir kere çekilmiş, iri taneli kıyma
1 su bardağı haşlanmış pirinç
1 kibrit kutusu tereyağı
2 çorba kaşığı reyhan
1 adet kuru soğan
8-10 sap maydanoz
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Çok ince kıyılan soğana tuz, karabiber, kırmızıbiber, reyhan ve pirinç eklenir. Ardından bu karışıma kıyma ve katıyağ eklenir ve pirinçleri ezmeden hafifçe yoğrulur. İçli köfte hamuru büyükçe parçalara ayrılır ve hamurun içi oyularak hazırlanan harç doldurularak kapatılır. Hamura avuç içiyle yassı ve yuvarlak biçim verilerek kaynayan suya atılır. Suyun üzerine çıkan kiteller servise hazırdır.

