



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜBBÜL SUMMAIYYE

Nedim Atilla

(Sumaklı köfte)

MALZEMELER:

1 kg bulgur

1 kg ince çekilmiş siyah et

2-3 adet soğan Çorba için:

2,5 kg kemiksiz parça et

1 kg sumak

3 kg domates

1.5 kg patlıcan

3 çorba kaşığı nane

İç için:

1 kg yağsız kıyma

100 gram sadeyağ

200 gram ceviz içi

100 gram çam fıstığı

Yeterince karışık baharat

İÇİN HAZIRLANIŞI: Yağsız kıymayı kavurun. Daha önceden ayrı bir yerde sadeyağda kavurduğunuz ceviz içi, badem ve çam fıstığını kavulmuş kıymaya ekleyin. Bir-iki çevirerek biraz daha kavuran ve karışık baharatlar ekleyin.

KÖFTENİN HAZIRLANIŞI: Önceden yıkanmış bulguru bir-iki kere et makinesinde soğan ilavesiyle çekin. Etle beraber yoğurun. Yoğrulmuş köfteyi su ilavesiyle yumuşatarak ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Ayrılan parçaların, içli köftede olduğu gibi, içini oyun. Hazırlanan içten bir yemek kaşığı kadar koyup, ağzı kapatın ve avuç içinde yuvarlayın. Kaynayan tuzlu suda 5 dakika haşlayın. Kevgirle alıp süzgece koyun ve suyunun süzülmesini sağlayın.

ÇORBANIN HAZIRLANIŞI: Sumakları bir tencerede haşlayın. Başka bir tencerede parça eti kavuran. Domatesleri rendeleyip üzerine kuru nane ekleyin. Kavulmakta olan ete ilave edin. Diğer tarafta patlıcanı boyuna ikiye kesip, 2 cm kalınlığında doğrayın. Ete ilave edin. Kaynatılan sumağı süzün ve suyu karışıma ekleyin. Hepsini birlikte yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Yemeğin servisini yapmadan önce haşlanan köfteleri çukur bir tabağa alın. Üzerine hazırladığınız çorbadan koyun ve servis edin.

Not: Sumağın suyunu çıkarmak için uygulanan çeşitli yöntemler vardır: Bir gece önceden sumak, üzerine biraz su eklenerek bekletilir. Ertesi gün sumak elde sıkılarak suyu bir kaptaki biriktirilir. Bu işlem birkaç kez tekrarlanır. Kaynamış suyun içine sumak dökülür ve su soğuyana kadar beklenir. Sonra süzülerek sumağın suyu alınır. Bu yöntem sumağın tatlı-ekşi tadının bozulmadan yemeğe katılması sağlanmış olur. Ayran, turşu ve mevsim salatası ile beraber sunulur.