



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜBBÜLMÜŞVİYYE (KİLİS)

3 su bardağı ince bulgur (simit)
300 gr yağsız kıyma
250 gr iç yağı (gömlek yağı)
1 kuru soğan
1 çay bardağı ceviz içi
1 çorba kaşığı nane
2 tatlı kaşığı kırmızı biber (biri köfteye)
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber

Simit geniş bir tepsiye konur. Küçük küçük doğranmış soğan, tuz ve kırmızı biber ilave edilir. 2 dakika yoğrulur. Ara sıra avuç avuç soğuk su alınarak simit yumaşayınca kadar 20-25 dakika yoğrulur. Et ilave edilerek biraz daha yoğrulur. Tepsinin bir tarafına basılır. Et makinesi ile yapılacaksa önce ıslatılmış simit, tuz, kırmızı biber ve soğan iki kez çekilir. Sonra kıyma eklenir. Bir kez daha çekilerek kolayca hazırlanır. İç yağı makinede çekilerek kıyma haline getirilir. İçerisine kıyılmış ceviz içi, tuz, kırmızı biber, nane, karabiber ve tarçın ilave edilerek yoğrulur. İki fındık büyüklüğünde parçalara ayrılarak bir cm kalınlığında oval şekil verilir. Köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Islak elle yuvarlanarak işaret parmağıyla yarım cm kalınlığında oyulur. Ortasına hazırlanan içten bir tane yerleştirilir. Ağız kapatılarak üçgen şeklinde kapatılır. Köfte ince oyulmalıdır. Bütün köftelere aynı şekil verilerek bir tepside biriktirilir. Mangalda ızgara üzerinde iki tarafı da pembeleşinceye kadar pişirilir. (Pişerken içindeki iç yağı eriyerek köfteye güzel bir lezzet verir. Sıcak sıcak servis yapılır.