



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÜBBÜLMÜŞVİYYE (KİLİS)

Fatma Canözer

3 su bardağı simit  
1/2 kg çiğ köftelik dövülmüş et  
2 orta boy çekilmiş soğan  
2 yemek kaşığı toz kırmızıbiber  
Tuz  
300 g çekilmiş içyağı  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı nane  
1 tatlı kaşığından çok daha az toz kırmızıbiber  
1/2 su bardağı ceviz  
Tuz  
Su

Simit yoğrulur. İlk et yavaşça (azar azar) eklenir. Sonra diğer malzemeler de eklenir, iyice yoğrulur, köfte hamuru haline getirilir.

Diğer yanda yağ, tuz ve su yoğrulur. Tarçın, nane, toz kırmızıbiber ve ceviz eklenir, yoğrulur.

2 kesme şeker büyüklüğünde parçalar koparılıp yassılaştırılır.

Köfte hamurundan kesim kesilir, elde yoğrulup yumuşatılır.

Bir içli köftenin yarısı kadar alınıp içi oyulur, içyağlı harçtan doldurulur.

Ağız, form üçgen olacak şekilde kapatılır. Mangalda pişirilir.

Hüseyinoğlu köyü kübbülmüşviyyesinde içyağı yerine koyunun kuyruk yağı kullanılıyor. Yağ ilkin kavruluyor ve kıkırdağı atılıyor, donunca yalnızca nane, kırmızı ve karabiber eklenerek küçük toplar yapılıyor.

Köfte hamuru içinse simit, salça, nane, soğan, tuz ve kırmızıbiber birlikte çekiliyor. Ama yemeğe başlamadan önce mutlaka "Ye yağlıyı iç suyu, donarsa donsun. Ye tatlıyı içme suyu, yakarsa yaksın." diyor.

Merkez ilçenin kübbülmüşviyyesinde ise yine çiğ köftelik kara (yağsız) et, simit, soğan ve kırmızıbiberle yoğrulan köfte ve içyağı, nane, ceviz, kırmızı ve karabiber, tuz karışımı ile yapılan harç ile yapılıyor.

Ele sığacak büyüklükte köfte hazırlanıp sıkıştır ve yine oyuluyor. İçyağlı harç doldurulup köfte üçgen biçiminde kapatılıyor ve mutlaka şaseyyede (ızgarada) pişiriliyor.

Not: Kubbu&apos;l müşveyye (Arapça aslı kibbe elmüşveyye): Iızgarada pişen köfte (ızgara mangala yerleştirilir, köfte de ızgaranın üzerine konur).



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 27.05.2024