



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÜBBÜLMÜŞVİYYE (KİLİS)

### GAP Eylem Planı

#### Köftesi için:

500 gr siyah köftelik koyun eti  
100 gr iç yağı  
1,5 komposto kâsesi simit/ince bulgur  
1 kuru soğan  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
1 çay kaşığı karabiber

#### İçi için:

250 gr iç yağı  
250 gr ceviz içi  
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
1 çay kaşığı yenibahar  
1 çay kaşığı tuz

İçyağı yıkanır. Et makinesinin orta boy delikli süzeği ile çekilir.

Cevizler küçük küçük doğranır.

İçyağının içerisine ceviz içi, kırmızıbiber, kuru nane, yenibahar, tuz eklenir. İyice yoğrulur.

Fındık büyüklüğünde parçalar koparılarak badem şekli verilir.

Tüm içyağı bu şekilde hazırlanır.

Geniş bir tepsiye et, simit, içyağı, tuz, karabiber, kırmızıbiber, nane konur.

Yarım su bardağı su ile ıslatılır.

Et makinesinin iri gözlü süzeği ile bütün malzeme üç defa çekilir.

Elle biraz yoğrularak limon büyüklüğündeki parçalara ayrılır.

Her köfte parçası işaret parmağı ile incecik oyulur.

Oyulan köftelerin içine daha önceden hazırlanmış olan içyağı yerleştirilir.

Ağız düz olarak kapatılır, üçgen şekli verilir.

Tüm köfte hamuru bu şekilde hazırlanır. Tepsiye dizilir.

Hazırlanan köfteler mangalda, kömür ateşi üzerinde ya da ızgarada önce bir tarafı daha sonra diğer tarafı pembeleşene kadar pişirilir.

Not: Pişirme işlemi teflon tavada da yapılabilir.