



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜBBÜLMÜŞVIYYE (KİLİS)

Kilis Valiliği

3 su bardağı çiğ köftelik bulgur
300 gr. yağsız ve sinirsiz koyun veya dana eti (kıyma)
300 gr. koyun gömlek yağı (iç yağ)
1 adet baş soğan
1/2 komposto tabağı ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı nane
Karabiber
Tuz
Kırmızı biber

Bulgur tepsiye konur. Üzerine soğan küçük parçacıklar halinde doğranır. Nane, kırmızıbiber ve tuz eklenir. Biraz yoğrulduktan sonra yağsız ette katılarak köfte, sakız kıvamına gelinceye kadar yoğrulmaya devam edilir. Diğer yandan küçük bir tepsiye iç yağı ufak ufak doğranır. Sakız gibi olana kadar sıcak su yardımı ile yoğrulur. Yoğrulmuş iç yağına tuz, karabiber, kırmızı biber, nane, ceviz içi ve tarçın konur. Yoğrulduktan sonra küçük parçalara ayrılır. Her parçacığa bir badem içi şekli verilir. Köfteden iri parçalar alınarak kısa bir yoğurmadan sonra gurup gurup sıkımlanır. Her sıkım içli köfte şeklinde hatta biraz daha büyük oyulur. İçine hazırlanmış olan bir badem büyüklüğündeki içyağından konur. Parmaklar yardımıyla ağı kapatılır. Hepsini bu şekilde bitince bunlar meşe kömürü üzerine yerleştirilen ızgarada pişirilir. Pişirme işlemi fırında da yapılabilir. İstenirse pişen kübbülmüşviyyeler sade yağda tekrar kızartılabilir.

