



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUBBÜLMUTANCANA (KİLİS)

Aysel Tümay

2 su bardağı simit
1 baş kuru soğan
Toz kırmızıbiber
Tuz
1 su bardağı su
1/2 kg yağsız kıyma
300 gr az yağlı kıyma
Sadeyağ
1 bardak kıyma büyüklüğünde doğranmış ceviz
Karabiber
Zeytinyağı
2 baş kuru soğan
Domates rendesi ya da süzdürülmüş suyu
1 yemek kaşığı nar pekmezi
1 yemek kaşığı biber salçası

Simit, soğan, toz kırmızıbiber, tuz ve su karıştırılır.

Yağsız kıyma tahta dövülür ya da makinede 2 kez çekilir.

Az yağlı kıyma 1 soğan ile sade yağda kavrulur, karabiber ceviz eklenip karıştırılır, karışım soğumaya bırakılır.

Simitli harç ile küçük bir içli köfte gibi köfte yapılır, içi oyulur ve harçla doldurulup kapatılır.

Zeytinyağında kızartılır.

Diğer yanda soğan halka doğranır ve zeytinyağında kızartılır.

Nar pekmezi, domates rendesi ve biber salçası özleşene dek kaynatılır, sos hazırlanır, ılıklaşması beklenir.

Sıcak köfte yemek tabağına alınır, üzerine sosu dökülür.

Not: Bu yemek Kilis'in önemli bir davet yemeğidir. Kasım 1539'da Kanuni Sultan Süleyman'ın, oğulları Bayazid ve Cihangir'in sünnet düğünlerinde düzenlediği halk Şenliğinde "paşalar ve beyler" ve "ulema-yı azam" için kurdurduğu ziyafet sofralarındaki yemekler arasında olduğu daha öncesinde. Fatih Sultan Mehmet'in de 14 Haziran 1469'a denk gelen tarihte tükettikleri arasında bulunduğu biliniyor.