# NARDANAŞI (DİYARBAKIR)

500 gr Banvit Kırmızı Dana Kıyma
2 adet soğan
225 gr bulgur (köftelik)
1 çorba kaşığı kuru reyhan
1 çorba kaşığı pul kırmızıbiber
7 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
1200 ml su (kaynar)
200 ml nar ekşisi
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Bir adet soğanı rendeleyin. Soğan, kıyma, bulgur, reyhan, pul kırmızıbiberin yarısı, tuz ve karabiberi köfte hamuru oluncaya kadar iyice yoğurun. İri fındık büyüklüğünde parçalar koparıp, avucunuzda yuvarlayın. Kalan soğanı iri doğrayın.
Tereyağını ısıtıp, soğanı katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek kalan pul kırmızıbiber ve domates salçasını katıp, 1-2 dak. daha ısıtın. Suyu ekleyip, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Karıştırarak nar ekşisi ve köfteleri ilave edip, yaklaşık 20-25 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55041 • adı:Nardanaşı (Diyarbakır) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 14:31