TARHANALI ANALI KIZLI (KARATAŞ ADANA)

Duygu Özcan

Dışı için:
1 bardak kahverengi ince bulgur
Yarım bardak un
İki kez çekilmiş 200 gram kıyma
Yarım su bardağı irmik (akşamdan bir bardak sıcak suyla ıslatılmış)
İçi için:
4 adet ince kıyılmış soğan
250 gram kıyma
1 su bardağı ince kıyılmış ceviz içi
1 yemek kaşığı tereyağı (dilerseniz margarin kullanabilirsiniz. Asla sıvıyağ kullanmayın.)
1 tatlı kaşığı biber salçası
Karabiber
Tuz
Çorbası için:
Tarhana
1-2 adet soğan

İçi için, kıyma bir tavaya alınır ve topak topak olmaması için iyice dağıtarak kavrulur. Biraz tuz, karabiber, çok az salça ve tereyağını ilave edilir. Kıyma bir miktar suyunu saldıktan sonra soğanı ilave edilir. Eğer soğan çok suluysa suyu sıkılır. Kıyma çok iyi kavrulmalı, eğer kıyma suyunu çekmezse köfteciklerde açılmalar meydana gelir. En son iri kıyılmış cevizler ilave edilir. Kıyma soğumaya bırakılır. Sıcak kıyma köftenin açılmasına sebep olabilir.
Dış hamuru için, kıyma, irmik, biber salçası, kimyon, tuz karıştırılıp iyice yoğrulur (ya da mutfak robotunda yapılır).Bulgur ilave edip yoğurmaya devam edilir. Bir iki kaşık un ilave edip yoğurma işlemini tamamlanır.
Hazırladığımız hamurun yarısından cevizden küçük toplar hazırlanır. Tek parmağımızla açıp içine kıyma koyup kapatırız. Diğer yarısından nohut büyüklüğünde minik toplar hazırlanır.
Tarhana kaynatılır.(çorba kıvamından biraz katı olacak şekilde)
Hazırladığımız analı- kızlı köfteleri kaynayan tarhananın içine bırakılır.
Soğan yağda hafif kızdırılıp yemeğin üzerine eklenir. 5-10 dakika daha kaynatılıp ocaktan alınarak servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:139246 • adı:Tarhanalı Analı Kızlı (Karataş Adana) • gönderen:beyhude sonkan • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:36