

Anali Kizli

Malzemeler

2 su bardagi yarma
1 su bardagi esmer bulgur
1 yumurta
1 tatli kasigi kuru reyhan
Yarim tatli kasigi kimyon
1 yemek kasigi un
2 yemek kasigi biber salcasi
600 gram cig koftelik kiyma
Ic harc icin:
Yarim kg az yagli dana kiyma
2-3 yemek kasigi tereyagi
2 orta boy sogan
1 yemek kasigi biber salcasi
Karabiber
tuz
pul biber
kimyon
Maydanoz
Sos icin:
Yarim su bardagi sivi yag
1 yemek kasigi domates salcasi
5-6 dis sarimsak
2 su bardagi haslanmis nohut
Kuru nane

Yapilisi

Yarma ile esmer bulgur sicak su ile ıslanir. Sisen karisima biber salcasi ve yumurta eklenip 10 dakika kadar yogurulur. Et eklenip tekrar yarim saat kadar yogurulur. Dinlendirilir. Ic harc icin kiyma suyunu birakip cekene kadar kavrulur. Uzerine tereyagi ve rondodan gecirilen sogan eklenip 5-6 dakika kavrulur. Salca, baharatlar ve kiyilmis maydanoz eklenip karistirilir ve sogumaya birakilir. Dis harctan ceviz buyuklugunde parcalar alinip acilir. Icleri doldurulup yuvarlanarak kapatilarak analar hazirlanir. Dis harc hamurundan ici bos misket kofteler yuvarlanir. Sos icin tencereye sivi yag ve salca alinip kavrulur. Ezilmis sarimsaklar ve sicak su eklenip kaynatilir. Kaynayinca nohutlar eklenip 10 dakika kaynatilir. Kizlar eklenip 10 dakika kaynatilir. Analar eklenip 10 dakika daha kaynatildiktan sonra uzerine kuru nane serpilir.