

Anali Kizli

Malzemeler

300 gr kuzu kiyma
3 adet kuru soğan
1 yemek kasigi tereyagi
1 1/2 yemek kasigi biber salcasi
2 yemek kasigi domates salcasi
2 tutam karabiber
3 su bardagi koftelik bulgur
1 su bardagi un
1 cay bardagi irmik
1 yumurta
1 cay bardagi nohut
1 tatli kasigi nane
1 limon

Yapilisi

2 adet kuru soğan yemeklik dogranip 2 yemek kasigi sivi yag ile diriligini kaybedene kadar kavrulur. Kiyma eklenip kavrulur . 1 yeek kasigi biber salcasi ve arzuya gore tuz eklenir. bir tutam da karabiber serpilip sogumaya birakilir.

Koftesi icin; bulgur, irmik ve un yogurma tepsisine alinir ve uzerine 1 yumurta kirilir. Azar azar sicak su dokulerek birbirini tutana kadar yogrulur. Yarim yemek kasigi biber salcasi eklenip biraz daha ozlestirilir.

Yemegimizin salcali suyu icin; 1 adet yemeklik dogranmis kuru soğan biraz sivi yag ile kavrulur. 2 yemek kasigi domates salcasi eklenir. 1 bardak su ve 1 cay bardagi haslanmis nohut ilave edilir. 1 tutam karabiber, tuz, 1 tatli kasigi nane, 1 limonun suyu konulur. Biraz daha su eklenerek kaynamaya birakilir. Anali kizli'nin kizlari icin misket buyuklugunde kofte toplari yapilir. Analari icin de; koftelerin ici acilir ve kiyma ile doldurulup kapatilir. Kofteler kaynayan salcali suda pisirilir.

Anali Kizli servise hazirdir.