



HIRAZIN  
MUTFACI



## Analı Kızılı Çorbası



**Süre:** 1 Saat 10 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## **Malzemeler:**

### **Köfteler için:**

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1/2 su bardağı sıcak su
- 200 gr kıyma
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber

### **Çorba için:**

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 6 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet limon (servis için)

## **Yapılışı:**

### **1. Köfteleri Hazırlama:**

- Bulguru sıcak su ile ıslatıp 10 dakika bekleyin.
- Üzerine kıyma, yumurta, un, tuz, kimyon ve karabiber ekleyip iyice yoğurun.
- Hamurdan **iki farklı boyutta köfteler** yapın: büyükler "ana", küçükler "kız" köfteler olacak.
- Hazırlanan köfteleri un serpilmiş bir tepsiye alın.

## 2. Çorbayı Hazırlama:

- Tereyağı ve sıvı yağı tencerede ısıtın, doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.
- Salçayı ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
- Sıcak suyu ve haşlanmış nohudu ekleyin, kaynamaya bırakın.

## 3. Köfteleri Piřirme ve Servis:

- Kaynayan çorbaya köfteleri ekleyin ve **15 dakika piřirin**.
- Tuz ve baharatları ekleyerek karıştırın.
- zerine limon sıkarak sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Köfteleri dağılmaması için pişirmeden önce **buzdolabında 15 dakika dinlendirebilirsiniz**.

Kiraz'ın  
Mutfađı