ANALI KIZLI

2,5 su bardağı köftelik bulgur
250 gr yağsız dana kıyması
1 adet yumurta
1 adet küçük kuru soğan
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz
İçi için:
150 gr orta yağlı dana kıyması
1 adet orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Suyu için:
Yarım kg az yağlı dana eti
1 su bardağı nohut
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
Yarım limonun suyu
1 çay kaşığı tuz
5 su bardağı et suyu
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Nohut bir gece önceden ayıklanır, yıkanır, temiz suya ıslatılır. Ertesi günü aynı suda yumuşayana kadar pişirilir. Az yağlı dana eti iri doğranır, üzerini bir parmak geçecek kadar su konur, haşlanır.
İçi hazırlamak için tencereye sıvı yağ konur. Orta ateşte ısınınca ince doğranmış soğan atılır. Soğan şeffaflaşınca kıyma katılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
Üzerine tuz, kırmızı pul biber, yenibahar ve karabiber serpilir. (Arzuya göre iri dövülmüş ceviz katılabilir.) Ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
Bu arada analı kızlının dış malzemesi hazırlanır. Köftelik bulgur ayıklanır, yıkanır, yoğurma kabına aktarılır. Üzerine çok ine doğranmış kuru soğan katılır, karıştırılır 10 dakika dinlendirilir.
Daha sonra soğanlı bulgura 2 kere çekilmiş yağsız kıyma yumurta, pul biber, karabiber ve tuz katılır. Elleri sürekli ıslatarak bütünleşene kadar yoğrulur. (Yaklaşık 20 dakika)
Elde edilen köfte harcından ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Ortası işaret parmağı ile oyularak genişletilir. Oyuğa yeteri kadar kavrulmuş iç konur, ağzı büzdürerek kapatılır. Yuvarlanır, hafifçe bastırılır.
İç malzeme bitene kadar bu şekilde içli köfteler yapılır. Kalan dış malzemeyle kabuklu fındık büyüklüğünde toplar yuvarlanır.
Analı kızlının şekillendirme işi bitince bir tencereye 5 su bardağı su ve 1 çay kaşığı tuz konur. Su kaynama noktasına gelince önce içli köfteler atılır. Ateş yarıya indirilir. Köfteler suyun yüzüne çıkınca kevgirle alınır.
Sonra küçük köfteler aynı suya atılır. Aynı şekilde suyun üstüne çıkınca sudan alınır. (Köfteler haşlamak yerine buharda da pişirilebilir)
Haşlama suyunun üzerine 5 su bardağı et suyu, limon suyu, tuz, haşlanmış et ve nohut eklenir. Orta ateşte kaynama noktasına gelince köfteler katılır. Yaklaşık 5 dakika beraber pişirilir, ateşten alınır.
Küçük bir tavaya tereyağı konur. Ateşte eriyince kuru nane ve kırmızı pul biber katılır.
Köfteler servis tabağına konur. Üzerine tereyağı gezdirilir.

Not: Analı kızlı Gaziantep bölgesine ait bir tariftir. Diğer adı" Akıtmalı köfte" dir.