



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütcevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

PAPALAK KÖMBESİ



400 gr orta yağlı dana kıyma
1 su bardağı ince bulgur
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı un
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı kızartma yağı

- # Bulgur derin bir kaba konur. Üzerini biraz geçecek kadar ılık su konur. 10 dakika bekletilir.
- # Süre sonunda bulgur suyunu tamamen çekmiş olmalıdır. Üzerine rendelenmiş soğan, kimyon, karabiber ve tuz eklenir, karıştırılır.
- # Kıyma ve azar azar un eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur.
- # Harçtan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, önce yuvarlanır, sonra iki avuç arasında bastırarak yassılaştırılır.
- # Teflon tavaya sıvıyağ konur, kızınca kömbeler yerleştirilir. İki yüzü kızartılır ve emici bir kağıda çıkarılır.
- # Arzu edilen bir garnitürle servise sunulur.

Not: Papalak kömbesi Ankara'ya özgü, unutulmaya yüz tutmuş bir tariftir.