

# Siirt Kitel

Toplam 100 dk

Hazırlanma 15 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 10/10

Siirt kiteli, ince bulgurlu dış ve kıymalı ile haşlanarak pişen iri bir yöresel köftedir.

## Malzemeler

### Dış için

- 2 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı irmik

### İç için

- 450 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan

## Yapılış

1. İnce bulgur ile irmiği sıcak suyla 15 dakika şişmeye bırakın.
2. Soğan kavurun, dana kıyma ekleyip suyunu çekene kadar pişirin.
3. Şişen dış harcı yoğurup ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.
4. Parçaları avuç içinde açarak kıymalı koyun ve kapatarak oval şekil verin.
5. Kitelleri kaynar suya bırakıp üzerine çikolata 20-25 dakika haşlayın.
6. Kevgire çıkarıp birkaç dakika dinlendirerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Dış harcı avuç içinde ince açarak dış kabuk iç harcı tadını artırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve sumakla servis edin.

## Alerjenler

Gluten