Kübbülmişviyye

Tarifin tamamı

Malzemeler

500 g	Dana kıyma
1 kg	Bulgur 8½ su bardağı
100 g	Soğan 1 adet
10 g	Kuru nane 6¼ yemek kaşığı
20 g	Toz kırmızı biber 3 yemek kaşığı
40 g	Buğday unu ½ su bardağı
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı
400 g	Su 2 su bardağı
250 g	Don yağı (iç yağı)
250 g	Ceviz 2½ su bardağı
10 g	Kuru nane 6¼ yemek kaşığı
20 g	Pul biber 3¾ yemek kaşığı
10 g	Tarçın 1¼ yemek kaşığı
10 g	Karabiber 1½ yemek kaşığı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Soğanı küçük doğrayın. Bulgur, soğan, nane, toz biber, tuz ve suyu bir kapta ıslak elle iyice yoğurun.
2. Kıymayı ekleyip sakız kıvamına gelene kadar yoğurun, karışımı kıyma makinesinden geçirin.
3. Üzerine unu serpip yoğurun, bir saat dinlendirin.
   1 sa
4. İç yağını küçük küçük doğrayın. Ceviz, nane, pul biber, tarçın, karabiber ve tuzu ekleyip karıştırın. Elinizi ıslatıp karışımdan küçük, oval parçalar yapın.
5. Dış harçtan iri bir parça alıp içini oyun, ortasına bir iç parçası koyun ve ağzını kapatıp üçgen şekil verin.
6. Köfteleri ızgarada ya da tavada kendi yağında iki yüzü de pembeleşene kadar pişirin; fazla kızartmayın. İç yağı donmasın diye sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1277 (Kilis Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/kubbulmisviyye