

# Siirt Kitel

Toplam 100 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 10/10

Siirt kiteli, ince bulgurlu dış ve kıyma 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
- 2 yemek kaşığı Tereyağı (servis için)

## Yapılış

1. Bulgur ve irmiği sıcak suyla 20 dakika ıslatın.
2. Kıymayı soğanla 8 dakika kavurun.
3. Bulgurlu hamuru 6 dakika yoğurun, çatlamasına diye elinizi ıslatın.
4. Hamurdan parçalar açın iç harc koyup kapatın.
5. Kitelleri kaynar suda 25 dakika haşlayın bulgur kabuğu iç harc çıkıp bırakmasını.
6. Süzüp tereyağı veya yoğurtla sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Dış harc tavuğu içinde ince açın kalın kabuk iç harc tadını artırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve sumakla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt