



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ CİĞKÖFTE

1.5 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı kıyılmış ceviz
2 çorba kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı domates salçası
5 dal maydanoz
2 patates
Tuz, karabiber, acı pul biber
4 çorba kaşığı zeytinyağı

İnce bulguru bir kabin içine alıp üzerine 1 su bardağı sıcak suyu azar azar döküp çekirin. Daha sonra salçaları ekleyin, yoğurun. Baharatları ekleyip içine haşlanmış patatesi sıcakken ilave edin ki bulgur da biraz pişsin. Yoğurmaya devam edin. Ceviz, kıyılmış maydanoz, bir miktar yağ ile güzelce macun kıvamında bir harç elde edin. Ve şekil verip elinizle sıkın. Yanında yeşilliklerle servis tabağına dizin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 19.10.2022