ÇİĞ KÖFTE

1/2 bardak ince bulgur
5-6 dal taze nane
1 kuru soğan
1 demet taze soğan
250 gr. çiğ köftelik kıyma
1 demet taze sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 domates
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı kimyon
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı acı biber

Çiğ köftelik bulgur, tuz, küçük küçük doğranmış veya rendelenmiş soğan ve domates rendesini yayvan bir tepside karıştırınız. 10 dakika bir kenara bırakarak dinlendiriniz. Elinizi suya batırarak bir süre yoğurunuz. 1 çay kaşığı karabiber, 1 cay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı acı biber ve 1 çorba kaşığı biber salçasını ilâve edip, yoğurmaya devam ediniz. Eti ekleyiniz. Elinizi ıslatarak yoğurunuz. Bulgur yumuşayana dek yoğurmaya devam ediniz. İçine ince kıyılmış sarımsak ve taze soğanı katınız. Kıyılmış taze nane ve yıkanıp, temizlenmiş maydanozu ilâve ediniz. Ceviz iriliğinde parçalar kopararak sıkınız. Tere, turp, marul gibi yeşilliklerle servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:46599 • adı:Çiğ Köfte • gönderen:atölye • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:47