ETSİZ ÇİĞ KÖFTE

2 su bardağı ince bulgur
1 kuru soğan
1 su bardağı soğuk su
2 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı isot
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tutam tuz
Yarım demet maydanoz

Bulguru derin bir kaba alıp su ile ıslatıyoruz. Soğanı doğrayıcıdan geçirip ince hale getiriyoruz. Maydanozu ince ince doğrayıp bulgurumuzun üzerine alıyoruz. Tuz, salça ve biberleri de ilave edip iyice yoğuruyoruz. Daha sonra tavaya sıvı yağ koyup kızdırıyoruz ve kızgın yağı bulgurumuzun üzerine gezdirip yoğurmaya devam ediyoruz. Daha sonra avucumuzda sıkıp şekil vererek servis yapıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:134081 • adı:Etsiz Çiğ Köfte • gönderen:Hacı Hasan • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:07