



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI ÇİĞ KÖFTE

2 su bardağı ince bulgur
5 adet haşlanmış patates
1 adet kuru soğan
1 adet domates
1 demet maydanoz
5-6 adet taze soğan
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı kimyon
1,5 tatlı kaşığı tuz

Temiz kuru bulgurun üzerine rendelenmiş domates ve kurtu soğan eklenir, karıştırılır, 10 dakika bekletilir. Süre sonunda üzerine rendelenmiş haşlanmış patates, salça, katılır, malzeme homojen yayılana kadar karıştırılır, sonra ince kıyılmış maydanoz, taze soğan, tuz, kimyon ve limon suyu eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur. Köfte harcından arzu edilen büyüklükte köfte yapılır marul yaprakları ile servise sunulur.

Not:Arzuya göre, kırmızı pul biber, kuru nane, karabiber, ezilmiş sarımsak da katılabilir.

Tarifin videosu: <https://lezzetler.com/yalanci-cig-kofte-gorsel-vt17728.html>

