



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇIĞ KÖFTE (GAZİANTEP)

- 1 su bardağı köftelik bulgur
- 1 adet patates
- Yarım su bardağı domates salçası
- Yarım su bardağı ceviz içi
- 2 yemek kaşığı kırmızı toz biber
- Yarım su bardağı isot
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı dolma baharatı
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi

Köftelik bulguru büyükçe bir kaseye alıp üzerine 1 su bardağı kaynar su gezdirin. Üzerini kapatıp kabarması için bir kenara alın. Patatesi haşlamaya başlayın. Bu esnada kuru soğanları ve cevizleri minik minik doğrayın ve kabaran bulgura ilave edin. Salçayı ve isot hariç baharatları da ekleyip tüm malzemeyi karıştırın. Haşlanan patatesi ezip nar ekşisi ve isotla birlikte köfte harcına ilave edip güzelce yoğurun. Köfte şekli verip turşu ve marul yapraklarıyla birlikte servis edin.

