



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇİĞ KÖFTE

1 litre su
4 su bardağı ince bulgur
4 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı biber salçası
1 kuru soğan
5 diş sarımsak
8 çorba kaşığı sıvıyağ
3 çorba kaşığı isot
300 gram kabuksuz ceviz
Pul biber
Karabiber
Tuz
Toz biber

Cevizleri robotta toz haline gelene kadar çekin. Kısık ateşte sıvı yağı kızdırın üstüne bütün baharatları katarak kavurmaya devam edin. Baharatlarla yağ kavrulduktan sonra üstüne biber salçası ve domates salçasını da ilave ederek iyice kavurun. Daha sonra sürekli karıştırarak ince kıyılmış sarımsak ve kuru soğanı dövmüş olduğunuz cevizi bulgurun içine ilave edin. Ardından soğuyunca bulgur ile buluşturun. Üzerine su ekleyerek iyice yoğurun. En az bir saat yoğrulmalıdır. Yoğurma işlemi biten çiğ köfteleri elimizde şekillendirerek servis tabağına alıyoruz. Yanında kıvırcık ve sevdiğiniz yeşilliklerle servis edebilirsiniz.

