



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇİĞ KÖFTE

1 su bardağı ince buldur
1 su bardağı kıyılmış ceviz
2 çorba kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı domates salçası
5 dal maydanoz
1 haşlanmış patates
Tuz, karabiber, acı pul biber
4 çorba kaşığı zeytinyağı

İnce bulguru bir kabin içine alıp üzerine salçaları ekleyin yoğurun. Yaklaşık olarak 10 dakika kadar 1 adet buz parçası içine atıp yoğurmak doğru olacaktır. Baharatları ekleyip içine haşlanmış patatesi sıcakken ilave edin ki bulgurda biraz pişsin. Yoğurmaya devam edin. Ceviz kıyılmış maydanoz bir miktar yağ ile güzelce macun kıvamında bir harç elde edin ve şekil verip elinizle sıkın. Yanında yeşilliklerle servis tabağına dizin. Limon suyu da üzerine sıkıp yenirse daha lezzetli olacaktır.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 16.05.2020