



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ KÖFTE (ADİYAMAN)

Sait Önder

İyi bir çiğ köfte için önce etini bırakıyoruz. Etten sonra soğanını bırakıyoruz soğandan sonra sarımsak salça, dediğimiz şekilde iyice karıştırdıktan sonra esmer bulguru ekliyoruz. İyice karıştırdıktan sonra isotunu, zeytinyağını, nar ekşisini hafiften bir suyla yoğuruyoruz. Köfteyi yaklaşık 20-25 dakika aralıksız yoğuruyoruz, daha sonra köftenin içine 21 çeşit baharat karıştırıyoruz. Baharatın ardından köfteye son olarak doğranmış maydanoz ekliyoruz. Maydanozu da eklendikten sonra çiğ köftemiz yemeğe hazır.

