



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ KÖFTE (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

1 kg çiğ köftelik bulgur
750 g. çiğ köftelik kıyma
2 paket 5 türlü baharat
5 kaşık domates salçası
5 kaşık biber salçası
5 diş sarımsak
1 limon suyu
1 kaşık zeytin yağı
1 fincan nar ekşisi
1 su bardağı isot
1 çorba kaşığı karabiber
2 domates
1 maydanoz
Yarım kilo yeşil soğan
3 tane kuru soğan
Tuz

Kuru soğan doğranır tuzla ovulur salça baharatlar, sarımsak, bulgur ve 2 domates rendesi ile iyice yağlanır. Bulgur yumuşayıncaya kıyma limon suyu nar ekşisi zeytin yağı katılır. Tekrar yoğrulur. en son yeşil soğan ve maydanoz katılarak yoğrulur. şekil verilerek servis yapılır. Kıyma yerine yağda kavrulmuş yumurtada kullanılabilir.

