



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ KÖFTE (GAZİANTEP)

1/2 kilo çok yağsız koyun eti
250 gram köftelik ince bulgur
3 demet taze soğan
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı kimyon
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı yenibahar
3 çay kaşığı tuz

Bulgur iyice yıkanarak bir kenara süzölmeye bırakılır.

3 demet taze soğan ayıklanıp yıkanır ve yeşillikleriyle birlikte ince ince kıyılır. Aynı biçimde temizlenip yıkanmış ve kıyılmış maydanozla soğan, biberler ve baharat, tuzla iyice karıştırılarak ovulur ve bir kenara bırakılır.

Yağsız koyun eti iyice dövölerek kıyma durumuna getirilir. (Bunu beceremeyenler makineden iki defa geçirilmiş çok yağsız kıyma kullanabilirler). Et iyice dövöldükten sonra suyu süzölmüş bulgurla karıştırılır ve 10 dakika ovularak yoğrulur. Buna, soğanlı, baharatlı karışım katılır ve 3-4 dakika da bunlarla yoğrulur. Yoğurmalar sırasında eller sık sık soğuk suyla ıslatılmalıdır.

Sonra eldeki hamur, köfte gibi yuvarlaklar durumuna getirilir ve tabaklara dizilir. Yanında da bir tabak çöban salatası olduğu halde servis yapılır.

Çiğ köfte bekletilmeden hemen yenen bir yemek olduğundan hem fazla yapılmaz, hem de servisten onbeş-yirmi dakika önce yapılmasına başlanır.

