



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ KÖFTE (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

400 g köftelik yağsız kıyma (soğutulmuş)
2,5 bardak köftelik ince bulgur (simit)
1 adet olgun domates (yaz mevsiminde)
1 adet soğan (büyük boy)
4-5 taze soğan
4-5 taze sarımsak
2 demet maydanoz
1/2 bardak pul kırmızıbiber
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Servis için:
Marul yaprakları Maydanoz

Soğanı çok ince kıyın. Taze soğan, taze sarımsak ve maydanozu da ince ince doğrayın ve ayrı bir yerde tucun. Köfte tepsinine ince kıyılmış kuru soğan, pul biber ve ince köftelik bulguru (simit) koyun. Avuç yardımı ile bulgurla soğanları 4-5 dakika kadar iyice yoğurun. Kıyma, salça, karabiber ve tuzu ekleyin, 15-20 dakika bulgur (simit) yumuşayınca kadar yoğurun. Taze soğan, taze sarımsak ve maydanozu ekleyerek 5-6 dakika daha yoğurun. Yaz mevsiminde rendelenmiş domatesi ekleyin. Domatesin suyu bulgur tarafından emilecektir. Domates kullanmıyorsanız, yoğururken birkaç parça buz ekleyebilirsiniz. Ellerinizi ıslatıp, köfteleri avucunuzda sıkarak şekillendirin. Marul yaprakları üstünde servis tabağına dizin ve üzerine pul kırmızıbiber serpin. Bekletmeden bol maydanoz ve marul ile servis yapın.

Not: Baharda bir tutam tarhun, yazın ise birer taze kırmızıbiber ve olgun domates ekleyerek çiğköftede farklı tatlar yakalayabilirsiniz. Domatesin suyunu hesap ederek çiğköfteyi hiç su katmadan da yapabilirsiniz, özellikle yaz aylarında tüm malzemeyi soğuk bekletmeye dikkat edin. Yoğururken içine birkaç parça buz katabilirsiniz. Eskiden çiğköftede baharat pek fazla kullanılmazdı. Şimdilerde baharatçılar, kimyon, tarçın, yenibahar ve benzeri yedi sekiz çeşit baharattan oluşan karışımlar satıyor. Dilerseniz bu baharat karışımlarından da ekleyebilirsiniz.



