



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ KÖFTE (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

250 gr köftelik bulgur
250 gr. dövülmüş kırmızı et
250 gr yağsız et
1 büyük soğan
1 demet maydanoz
4 yemek kaşığı dövme biber
Kimyon
Ceviz
Tuz

Bulgur sıcak su ile hafif ıslatılarak yumuşatılır. Etin yarısından fazlası alınarak tokmak yardımı ile iyice dövülür. Soğanlar rendelenir. Bulgurun içine soğan, dövülmüş baş biber, kimyon ve tuz eklenerek yoğrulur. İçine sinirsiz ve yağsız dövülmüş et eklenerek köftelik kıvama gelinceye kadar iyice uzun süre yoğrulur. Yoğrulması sırasında azar azar su eklenerek yoğrulma işlemi gerçekleşir. Bunun için tabanı hafif tırtıklı olan leğen kullanılmaktadır. Yeteri kadar yoğrulan hamur el ile sıkılarak küçük çiğ köfte şekli verilir. Servis Tabacağına ortası boş kalacak şekilde yuvarlak yerleştirilir. Yağsız et, kıyma haline getirilir ve zeytinyağında kavrulur. İçine tuz, karabiber ve ceviz eklenir. Servis tabacağına konulan çiğ köftelerin ortasına, kavruktan kıyma yerleştirilir. Üzeri veya altı maydanoz ile süslenerek servis yapılır.

Not: Arzu eden köftele et yerine haşlanmış patates ekleyerekte yapabilir.

