



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ KÖFTE (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

3 Su bardağı köftelik bulgur
500 gr yağsız kıyma
2 baş kuru soğan
5 diş sarımsak
2 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
3 domates rendesi
½ bağ maydanoz
½ bağ yeşil soğan
1 tatlı kaşığı ısıt
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı kimyon
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
1 limon

Bulgur ve kıyma yoğrulur. Daha önce ince doğranmış kuru soğan, dövülmüş sarımsak, salça, baharat, domates, zeytinyağı eklenir. Köfteler şekil alana kadar yoğrulur. Çok kuru ise ara ara su serpilir. İnce doğranmış yeşilliklerde ilave ederek bir kez daha yoğrulur. Avuç içinde sıkılarak şekil verilir. Ayrar, limon ve marul ile servis yapılır.

