ÇİĞ KÖFTE

1/2 kg. yağsız koyun budundan iki defa çekilmiş kıyma
1 kg. ince köftelik bulgur
2 adet sert domates
veya 1 kaşık salça
1/2 kg. taze soğan
1 demet maydanoz
Yeterince tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Kimyon

Bulguru ayıklayıp, yıkayıp süzülmek üzere süzgece koyunuz. Soğanları yıkayıp, ayıklayıp ince ince doğrayınız. Maydanozları ince ince kıyıp doğrayınız. Domatesleri çok ince kıyarak soğanları katınız. Bu malzemeyi tuzla ovup, bütünleştirdikten sonra, bir kenarda bekletiniz. Eti ve bulguru geniş bir tepsiye koyunuz. Birbirine sürterek devamlı 10 dakika civarında, ezerek yoğurunuz. Arasıra elimizi soğuk suya batırıp yoğurmaya devam ediniz. Bir süre sonra kimyon, kırmızı biber, karabiber ve tuz katarak yoğurmaya devam ediniz. En son soğan karışımını koyup, hepsini iyice bütünleştiriniz. Ara sıra tadarak kıvamını ölçünüz. Kıvamına geldiğini anlayınca, yanınızda size yardım eden birine tattırınız. O da kıvamını beğenirse, avucunuzda ufak köfteler yapıp, servis tabağına serdiğiniz marul yapraklarının üstüne diziniz. Üzerine maydanoz sapları serperek ikram ediniz.

Not: Çiğ köfte yapılır yapılmaz yenmelidir. Her geçen dakika lezzetini kaybettirir.

© lezzetler.com tarif no:24692 • adı:Çiğ Köfte • gönderen:Pakize Paran • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:41