ÇİĞ KÖFTE

500 g hiç yağsız koyun ya da kuzu eti
250 g ince bulgur
1 büyük soğan (rendelenmiş)
1 tatlı kaşığı kimyon
1 1/2 tatlı kaşığı pul (ya da toz) kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
4 taze soğan (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
yeşil salata yaprakları

Kuzu etini ince bıçaklı kıyma makinesinde üç kez çekin. Bulguru geniş bir kâseye koyun ve üstüne su doldurarak 2 dakika bekletin. Sonra bulguru bir süzgeçte süzüp, soğuk su altında çalkalayın. Avuç avuç sıkarak bütün sularını sızdırın ve yeniden kâseye koyun.
ince çekilmiş kıyma, rendelenmiş soğan, kimyon ve pul (ya da toz) kırmızıbiberi blendıra koyup, kaba bir hamur haline gelene kadar karıştırın. Karışımı büyük bir kâseye aktarıp, elinizle ortasını havuz gibi açarak, tuzu ve taze çekilmiş karabiberi koyun ve en az 10 dakika yoğururken, geri kalan bütün malzemeyi ağır ağır ekleyin. Sonra karışımı nemlendirmek için, yoğururken 2 çorba kaşığı soğuk su katın.
Hamur iyice yumuşayınca, ince kıyılmış soğan ve maydanozu ekleyip, yeniden birkaç kez yoğurun. Hamurdan yaklaşık 30 küçük top yapıp, topları avucunuzun içine bastırarak yassı ve yuvarlak bir biçim verin. Birtabağa yeşil salata yaprakları yerleştirip, çiğköfteleri üstlerine koyarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:27994 • adı:Çiğ köfte • gönderen:figüran • indirme tarihi:10.05.2024 - 20:29