ÇİĞ KÖFTE

1/2 kg Bizim Köftelik Bulgur
250 gram yağsız dana kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 adet domates
1 çay kaşığı Karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı yenibahar
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
3 çorba kaşığı Kırmızı toz biber
1 çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
1 demet maydanoz
4-5 dal taze soğan
Tuz

Kırmızı toz biberi zeytinyağında ıslatın. Domatesleri soyup rendeleyin. Soğan, sarımsak ve yeşillikleri temizleyip çok ince kıyın. Yoğuracağınız tepsiye bulguru dökün, salçaları ve baharatını ilave edip karıştırın. Ara ara domatesleri ekleyerek yaklaşık 15 dakika kadar yoğurun. Zeytinyağında ıslattığınız biberlere yarım çay kaşığı tuz ilave ederek karıştırdıktan sonra et ile karıştırıp iyice harmanlayın. Daha sonra eti bulgura ilave edip 10 dakika daha yoğurun. Önce taze soğan ve taze sarımsağı en son olarak da maydanozu ilave edip 2-3 dakika daha yoğurduktan sonra avuç içinde sıkıp servis tabağına alın. Taze yeşillikler ve cacık ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50535 • adı:Çiğ Köfte • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.05.2024 - 14:44