



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALDIĞI KADAR KIRMIZIBİBER

100 gr soğan  
Aldığı kadar taze çekilmiş karabiber  
1 demet marul  
250 gr salça  
2 su bardağı bulgur  
Aldığı kadar kimyon

Ön hazırlık olarak soğanı rendeleyin. Bulgur, rendelenmiş soğan, acı kırmızıbiber, kimyon ve karabiber ile salçayı, elinizi ara sıra ılık suya batırarak, bulgur yumuşayınca kadar iyice yoğurun. Eti ilave edin. Tuzunu katın. Malzemenin tümü birbiriyle iyice kaynaşınca kadar yoğurmaya devam edin. Hazırladığınız bu köfte harcını, elinizin içinde sıkarak küçük köfteler halinde getirin. Çiğ Köfteyi, yanında yıkanmış marul veya kıvırcık salata yaprakları ile soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "Mehmet Çelik" tarafından gönderildi. 11.05.2020