



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİĞ KÖFTE

<https://www.bagdatbaharat.com.tr>

500 gr. 3defa çekilmiş yağsız dana eti  
500 gr BAĞDAT İnce Köftelik Bulgur  
4 su bardağı su  
70 gr. BAĞDAT Çiğ Köfte Baharatı  
5 dolu yemek kaşığı 60 gr. Bağdat Acı Pul Biber  
3 Yemek Kaşığı Domates Salçası  
1 Adet orta boy İnce doğranmış kuru soğan  
1 Adet ince doğranmış yeşil soğan  
3 Adet ince doğranmış yeşil sivri biber  
1 Demet ince doğranmış Maydanoz  
3 Adet kabuğu soyulmuş ince doğranmış Domates  
2 Adet kabuğu soyulmuş Rendelenmiş Domates  
2 Adet Marul  
2 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ  
2 Adet Dilimlenmiş Limon

- 1) Önce 500 gr. kıymayı , 500 gr. Bulguru, 3 Adet ince doğranmış yeşil sivri biberi ve 3 Adet kabuğu soyulmuş, ince doğranmış domatesi geniş bir tepsiye koyup 3 dakika kadar yoğurunuz.
- 2) 70 gr. Bağdat çiğ köfte baharatı'nı koyarak 5 dakika kadar yoğurunuz.
- 3) 1,5 yemek kaşığı domates salçasını ve 3 yemek kaşığı Bağdat acı biber salçasını ilave edip tekrar 5 dakika kadar yoğurunuz.
- 4) 60 gr. Bağdat acı pul biber ilave edip 4 dakika kadar yoğurmaya devam ediniz.
- 5) 1 Adet orta boy ince doğranmış kuru soğanı ilave edip 1 Adet rendelenmiş domatestende biraz koyup 5 dakika kadar yoğurunuz.