



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİĞ KÖFTE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Su Bardağı ılık su
- 1 Su Bardağı ince bulgur
- 1 Kahve Fincanı nar ekşisi
- 1 Kutu hazır çiğ köfte karışımı
- 100 gr taze soğan
- 2 Adet limon
- 1 Demet maydonoz
- 1 Adet marul
- 2 Yemek Kaşığı salça

Çiğ köfte harcına ılık suyu ve bulguru ilave edip karıştırın ve 10 dk dinlendirin. Daha sonra salçayı ekleyip 5 dk yoğurun. Üzerine eritilmiş margarini da katıp yoğurmaya devam edin. En son ince kıydığınız yeşillikleri de ekleyerek karıştırıp şekil verin. Marul yapraklarıyla servis edin. Limon ve nar ekşisini servis esnasında isteğe bağlı katın.