



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİĞ KÖFTE (ŞANLIURFA)

1 kg koyun eti
2 kg çiğ köftelik bulgur
200 gr kırmızı biber
2 baş kuru soğan
4 demet maydanoz
1 demet taze nane
200 gr taze soğan
yeteri kadar biber salçası, domates (veya güneşte yapılmış domates salçası)
karabiber
baharat
tuz
birkaç marul (veya kıvırcık salata) yaprağı

Bulgurun kepeği eleyerek alınır ve bir tepsiye yayılır. Kuru soğanlar ince ince kıyılarak bir kaba konur. Kabuğu soyulan domates ezilir veya domates salçasına biraz su katılarak sulandırılır. Naneyle maydanoz yaprakları temizlenip yıkanır ve suları süzülünce ince ince kıyılır. Taze soğan ince ince doğranır. Hazırlık işleri sona erince hemen köftenin yapımına geçilir. Koyun budunun gülle karası denilen siyah etinden 1 kg alınır, tahta tokmakla tahta dövülerek macun durumuna getirilir. Bu işlem yapılırken beyaz beyaz ayrılan sinirleri ayklanır. Bu ayıklama işlemini beceremeyenler veya apartman katında oturdukları için komşularını rahatsız etmek istemeyenler, eti üç defa makineden geçirerek kıyma haline getirirler. Ancak makbul olanı dövülerek macun haline getirilmiş olanıdır. Et iyice dövülerek macun durumuna getirilince tuzlanır ve bir tepsiye alınarak yoğurilmaya başlanır. Bu işlem yapılırken kıyılmış kuru soğan, kırmızıbiber, baharat, karabiber, biber salçası azar azar katılarak iyice yedirilir. Bir süre azar azar elle su verilir ve bu da ete yedirilir. Artık sıra bulgurun yedirilmesine gelmiştir. Yoğurmaya yavaş yavaş devam edilirken temizlenmiş bulgurun katılmasına başlanır. Bulgur tamamen ete karıştırıldıktan sonra bir süre su alınmadan ve bulgur bulgura sürülerek karışım kuvvetle ve iki elle yoğrulur. Bulgur, etin ve evvelce katılmış suyun rutubetiyle yumuşar. Kıvama gelince azar azar ve elle serpilme suretiyle yoğurulmakta olan karışıma su, ezilmiş domates veya sulandırılmış domates salçası katılır. Çiğ köftenin arada sırada tuzuna ve kıvamına bakılır. Uygun safhaya gelince yani ağıza alınan bulgur dağılınca kıyılmış taze soğanla nane ve maydanoz eklenir ve biraz daha su katılır. Birkaç defa daha karıştırılır. Sonra köfte, küçük lokmalar (sıkımlar) halinde marul (veya yeşil salata) yapraklarıyla kaplanmış tabaklara sıralanır. Üzerlerine bir-iki maydanoz yaprağı serpiştirildikten sonra bir sürahi ayranla birlikte sofraya götürülerek servis yapılır. Çiğ köfte, yapılır yapılmaz yenilmelidir, yoksa şişer ve nefaseti kaybolur. Genellikle, çiğ köfteyle birlikte içecek olarak ayran tercih edilir.

[ML® Çiğ Köfte için tıklayın](#)



