



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİĞ KÖFTE (ŞANLIURFA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

750 gram et  
1 kilo bulgur  
10 diş sarımsak  
100 gram soğan  
100 gram kuru isot  
100 gram pul biber  
50 gram biber salçası,  
50 gram domates salçası  
3 çay kaşığı nane  
2 çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı kimyon  
2 çay kaşığı yenibahar  
1 adet maydanoz

Çiğ köftelik bulgur özel olarak yaptırılmış köfte leğeninde Tüm malzemelerle birlikte yavaş yavaş bastırarak bulgur yumuşayınca kadar yoğrulur. Çiğ köftenin kıvamını bulduğu iki şekilde anlaşılır. Birincisi sarımsak alınıp tavana atılır yapışıp kalırsa kıvamını bulmuştur. İkincisi ise çiğ köfte kaba yapışıp kabı kaldırıyor kıvamını bulmuş veya pişmiş demektir. Küçük sıklıklar haline getirilerek marul, salatalık, nane, semizotu ve turpla servis yapılır.

Not: Hemen hemen her öğün yemeği misafirsiz geçirmeyen Urfalılar konuklarını ağırlamaktan ve onlara çeşitli yemekler ikram etmekten hoşlanırlar. Yaptıkları her türlü toplantıyı Çiğ köfte başta olmak üzere yemek çeşitleriyle süslerler.

