ÇİĞ KÖFTE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Dövülmüşkaraet - 100 gr.
Köftelik ince bulgur - 150 gr.
Pulbiber - 35 gr.
Kuru soğan - 80 gr.
Tuz - 3 gr.
Tarçın - 2 gr.
Maydanoz - 40 gr.
Yeşil soğan - 40 gr.
Taze sarımsak - 20 gr.
Domates salçası - 25 gr.
Karabiber - 2 gr.

Etin çındır denilen sinirleri ayıklanır ve dövülerek macun haline getirilir. Macun haline getirilen et, bir kabın içerisinde ıslatılarak bir süre buzdolabında bekletilen pul biber, ince kıyılmış kuru soğan, sarımsak, tuz ve tarçın köfte leğeninde iyice karıştırılıp yarısı buzluğa konur. Etin leğende kalan baharatlarla harmanlanmış diğer yarısına yavaş yavaş bulgur eklenerek buzla yoğrulur. Bulgurlar yumuşayınca etin buzlukta bekletilen kısmı katılarak 10-15 dakika yoğrulur. Yoğrulmakta olan köfte iki elle bastırıldığında leğene yapışıp leğeni kaldırmıyorsa tutmuş demektir. Azar azar soğuk su alınarak kuru olarak yoğrulan köfte iyice yumuşatılır. Macun kıvamına geldiğinde çok ince doğranmış maydanoz, yeşil soğan ve mevsiminde eklenen taze sarımsaktan eklenerek iyice karıştırılır. Has (marul), nane, hardal, tere, pırpırım, yarpuz, kuzukulağı beyaz lahana, turp, söğüş doğranmış salatalık, domates, ekşili ve ayran eşliğinde servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:126849 • adı:Çiğ Köfte (Şanlıurfa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:25