ÇİĞ KÖFTE (ŞANLIURFA)

2,5 su bardağı köftelik bulgur
1 su bardağından bir parmak eksik isot biberi
1 yemek kaşığı domates salçası
1 kuru soğan
Tuz
Karabiber
100 gram yağsız kara et
4-5 diş sarımsak
Yarm bağ maydanoz
4-5 dal taze soğan
Buzlu su
Garnitürü için
Marul
Taze nane
Tere
Turp

Çiğ köfte tepsisinin bir tarafına bulgur, yanına, isot, ince kıyılmış kuru soğan, salça, tuz ve karabiber yan yana konur.
Bulgur dışındaki malzemeler buzlu su ilavesi ile birbirine yedirilerek macun kıvamına getirilir.
Azar azar bulgur eklenerek tepsinin içindeki malzemelerin tamamı yoğurulur.
Orta kıvama gelince et ve sarımsak beraber alınır, biraz daha buzlu su alınarak yoğurma işlemine devam edilir.
Köfte kıvama gelince biraz daha buzlu su alınarak köfteye yedirilir, kıyılmış maydanoz ve taze soğan katılır, fazla yoğrulmadan iyice karıştırdıktan sonra servis tabaklarına yumruk büyüklüğünde parçalar konarak üzerine bastırılır, yanında taze nane, marul, tere ve turpla servis yapılır.

Not: Çiğköftenin anavatanı Şanlıurfa'dır, orijinal tarifi budur. Çiğköfte etli hazırlanır, hemen tüketilmesi gerekir, biraz beklerse lezzetini kaybeder. Bir merkezde hazırlanıp kargoyla gönderilen ve adına "etsiz çiğköfte" denilen ürünün, gerçek çiğköfte ile alakası yoktur.