



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ KÖFTE (ŞANLIURFA)

<https://www.sabah.com.tr>

300 gr köftelik ince esmer bulgur
100 gr Çiğ köftelik et
100 gr acı biber salçası
100 gr tatlı biber salçası
2 tatlı kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı tuz
Yarım kuru soğan
1 diş sarımsak
2 adet yeşil soğan
Yarım maydanoz
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı nar ekşisi

Soğan ve sarımsağı ince ince doğrayın. Bulgur salça ve baharatları bir leğende harmanlayın doğranan soğan sarımsağı ekleyip bir müddet yoğurduktan sonra zeytinyağı ve nar ekşisini ilave ederek yaklaşık 20 dk buz ile yoğurun. Bulgurun iyice ezildikten sonra eti ilave ederek 10 dakika daha yoğurun. Doğranmış soğan ve maydanozu da katıp karıştırıp küçük sıklıklar halinde kıvrıkcık turp limon ve nane ile servis edin.

