



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞKÖFTE (ŞANLIURFA)

10 çay bardağı simit
5 bardak pul biber (isot)
1.5 yemek kaşığı salça
3 bardak su
Sarımsak
Soğan
300 gr et kıyma (2-3 defa çekilmiş)
1 demet maydanoz (isteğe bağlı samut veya yeşil soğan)
İsteğe göre baharatlar:
Karabiber
Yenibahar
Kimyon
Kekik
Reyhan
Yedi türlü
İsteğe göre soslar:
Limon
Nar ekşisi
Zeytinyağı
Yoğurt
Biber salçası

10 dk önce bir poşede 5 bardak pul biber (isot), 1,5 yemek kaşığı salça, 3 bardak suda beklet.
10 dk Bulgurla biberi yoğur ve öldür.
Sonra eti alırsın yedirirsin.
10 dk sarımsağı ve soğanı tuzu koyar yoğurursun.
Olmuşsa Sonra yeşillik konur 2 dk daha yoğrulur.

Not: Eti ekledikten hemen sonra salçayı ilave etmeyin, salça asıtlı olduğu için etin ölmesine neden oluyor.
Bulgurun şişmeden pişmesi için buz parçaları ilave edebilirsiniz.



