



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİĞ KÖFTE (ŞANLIURFA)

250 gram çok ince çekilmiş kuşbaşı et  
2 su bardağı bulgur  
2 su bardağı isotu (Acı sevmiyorsanız miktarı azaltın)  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
1 demet maydanoz  
1 soğan  
4 sarımsak  
4 dal yeşil soğan  
1 tatlı kaşığı salça

Çiğ köfte tarifine geniş bir leğende (mümkünse çiğ köfte için özel satılan tabanı tırtırlı bakır leğenlerden) baharatları karıştırarak başlıyoruz. Hafif sulandırdığımız isot, karabiber, kimyonu karıştırıyoruz. İçine ince ince doğranmış ve dövülmüş soğan ile sarımsağı ekleyin. Ardından bulgur, biraz su ve salça ekliyoruz. Malzemeler arasında en az yarım saat yoğurmamız. Bulgur suyu çekmeli. Daha sonra içine ince ince doğramış olduğumuz yeşil soğan ve maydanozu ekliyoruz. Ve tekrar yoğurmaya devam ediyoruz. Yoğurma işlemi biten çiğ köfteleri elimizde şekillendirerek servis tabağına alıyoruz. Yanında kıvırcık ve sevdiğiniz yeşilliklerle servis edebilirsiniz.