



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇİĞ KÖFTE (ŞANLIURFA)

2 su bardağı köftelik bulgur
250 gr. dövülmüş yağsız kara et
6 yemek kaşığı İsoT
1 tatlı kaşığı tuz
Biraz tarçın
Biraz karabiber
8-10 adet yeşil soğan
1 kuru soğan
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı salça
Servis için:
2 adet marul
2 domates
2 salatalık
1 demet nane
1 turp

Çiğköfte için hazırlanan bakır leğene et, isot, tuz, ince doğranmış kuru soğan, tarçın ve karabiber konarak su ile bir.irine karıştırılır. Daha sonra buna kişi sayısına göre avuç avuç bulgur ilave edilerek yumuşayınca kadar yoğrulur.

Daha sonra salça ilave edilir ve buna yedirilir.

Daha önce ince ince doğranmış olan yeşil soğan ve maydanoz da bu karışıma ilave edilerek, su ile birlikte ezilerek, köfteye yedirilir.

Küçük sıklımlara ayrılıp ve veya tabaklara konarak servis malzemeleri ile beraber servis yapılır.

Not: Yoğurma işlemini yapmak ayrı bir maharet gerektirir. Mümkün olduğunca hiç ara vermeden ve hızlı bir şekilde, aşırı su katmadan, tercihen küp halinde 2-3 avuç buz atılarak hiç su almadan yoğurmak gerekir. Aksi takdirde köfte hamurlaşır ve şişer.

[ML® Yumurtalı Birecik Köftesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 03.03.2017

