



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ KÖFTE (ŞANLIURFA)

750 gr. kıyma
500 gr. bulgur
2 kuru soğan
domates salçası
biber salçası
isot
maydanoz
taze nane
taze soğan
tarçın

Geniş bir tepsiye isotu alın.

Üzerine tarçın ekleyin ve karıştırın.

Üzerine çok ince kesilmiş soğanları alın.

Elinizle iyice yoğurun.

Üzerine 750 gr.kıymayı alın ve elinizle iyice yoğurun.

Üzerine bulguru kıvamına göre ekleyin.

Yoğururken üzerine buzlu su ile yoğurmaya devam edin.Üzerine çok ince kesilmiş taze soğanı alın tekrar yoğurun.

Üzerine çok ince kesilmiş maydanozu ve salçayı ekleyip tekrar yoğurun.

Servis tabağına yeşillikleri alın üzerine parça parça çiğ köfteleri ekleyerek servis edin.