



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞKÖFTE (ŞANLIURFA)

Yusuf Aşan

10 çay bardağı simit
5 bardak pul biber (isot)
1.5 yemek kaşığı salça
3 bardak su
Sarımsak
Soğan
300 gr et kıyma veya 350 gr (2-3 defa çekilmiş)
1 deste maydanoz (isteğe bağlı samut veya yeşil soğan)
İsteğe göre baharatlar:
Karabiber
Yenibahar
Kimyon (tercihimdir)
Kekik
Reyhan
Yedi türlü
İsteğe göre soslar:
limon
Nar ekşisi
Zeytinyağı
Yoğurt
Biber salçası

10 dk önceden Bir poşede 5 bardak pul biber(isot), 1,5 yemek kaşığı salça, 3 bardak su 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 neden mi diye sorarsanız salça asıtlı olduğu için etin
ölmesine neden oluyor. Bulgurun şişmeden pişmesi için buz parçaları ilave edebilirsiniz.