



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖÇ (ADANA)

400 gram dana kıyma
1 su bardağı ince bulgur
1 yemek kaşığı biber salçası
Yarım çay bardağından biraz fazla galeta unu
1 adet soğan
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı iri çekilmiş biber
Çeyrek demet ince kıyılmış maydanoz

Bulguru bir kabın içine alın ve üzerini geçecek kadar su ilave edin.

15-20 dakika bulgurun şişmesi için bekleyin. Ancak fazla şişmemesi ve dağılmaması için çok uzun süre sıcak suda bekletmeyin.

Kıymayı bir kaba alın bulgur, yumurta ve galeta ununu kabın içine ilave edin.

Daha sonra soğanı ince ince doğrayın. Doğranmış soğanı ve ince kıyılmış maydanozu da kaba koyup güzelce karıştırın.

Salçasını, tuzunu, kimyonunu, yağını ve biberlerini de ekleyip bütün malzemeler tamamen karışana kadar yoğurun.

Yoğurduğunuz karışımı dilediğiniz büyüklükte şekillendirin.

Şekillendirdiğiniz çöçleri buzdolabında 30 dakika kadar dinlendirin. Bu işlem çöçlerin pişerken dağılmaması için çok önemlidir.

Fırını 165 dereceye ayarlayın.

Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisinde güzelce kızarana kadar pişirin, sıcak servis edin.

Not: Çöç yemeğini kıymayla yapabileceğiniz gibi derseniz kıyma yerine 2 adet patates ilave ederek bambaşka bir lezzet de elde edebilirsiniz.

