ETLİ ÇİĞ KÖFTE

https://www.aksam.com.tr

300 gram dana kıyma
300 gram köftelik bulgur
10 adet domates
Yarım bağ taze soğan
Yarım bağ maydanoz
6 adet mini turp
2 adet lime limon
1 adet sarı limon
1 yemek kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı isot
1 yemek kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı domates salçası
4 yemek kaşığı biber salçası
4 yemek kaşığı nar ekşisi
1 adet mor soğan
6-7 yaprak marul
2 adet soğan
2 diş sarımsak
6 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Yarım demet taze nane
7-8 adet frenk soğan
1 su bardağı şalgam
Lavaş için:
3,5 su bardağı un
1 çay kaşığı maya
1 çay kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz

Çiğ köfte tarifinden önce lavaşı hazırlamak için önce un, tuz, maya ve ılık suyu karıştırarak yoğuruyoruz. 25 dakika mayalanan hamuru şekil vererek tavada pişiriyoruz.
Soğan turşusu için piyaz doğranan soğanları 25 dakika şalgamda bekletiyoruz.
Kıyılmış yeşillikleri, rendelenmiş soğan, domates ve ezilmiş sarımsakla karıştırıyoruz. Kalan tüm malzemeyi 10 dakika yoğurduktan sonra domatesli karışımı ve buzları ekleyerek yoğurmaya devam ediyoruz.
Çiğ köfte için elimizi hafif yağlıyoruz ve sıkmaya başlıyoruz. Turpları ve şalgam suyunda bekletmiş olduğumuz kırmızı soğan turşusunu ilave ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:156873 • adı:Etli Çiğ Köfte • gönderen:Doctor • indirme tarihi:23.04.2024 - 11:43