



ETSİZ ÇİĞ KÖFTE



1,5 su bardağı çığ köftelik bulgur, 2,5 yemek kaşığı isot biberi, 1 orta boy kuru soğan, 3 diş sarımsak, 1 yemek kaşığı domates salçası, Yarım çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kimyon, 1 yemek kaşığı nar ekşisi, Tuz, 15 dal maydanoz, 4 adet taze soğan



Çığ köfte tepsinine bulgur konur, tepsinin diğer tarafına, isot, kıyılmış kuru soğan, kıyılmış sarımsak, salça karabiber, tuz eklenir.



Bu malzemeler bulgur hariç biraz su yardımıyla güzelce yoğrulur.



Bu karışıma bulgur da alınarak yoğurma işlemine devam edilir.



Bir süre güzelce yoğrulur.



Arada bir miktar buzlu su verilerek bulgur yumuşayana kadar yoğurma işlemine devam edilir.



Çiğ köfteyi buz ile yoğurmak bulgurun şişmesine mani olur ve lezzet katar.



Bir süre de buzlu su ilavesi ile yoğrulur.



Nar ekşisi ileve edilir.



Diğer taraftan, maydanoz ve taze soğan, ince ince kıyılır.



Kıyılan maydanoz ve taze soğanlar, çiğ köftenin üzerine dökülür.



Karıştırılarak birkaç dakika daha yoğrulur.



Çiğ köfte hazır hale gelmiştir.



Çiğ köteden parçalar alınır, elde sıkılarak servis tabağına dizilir.



Servisi içi; marul, tere, nane, turp ve ince lavaş ekmeği kullanılır.



Bekletmeden hemen servis yapılır.