# ETSİZ ÇİĞ KÖFTE

2 Su Bardağı Esmer Çiğ Köftelik Bulgur
2 Adet Orta Boy Soğan
3 Yemek Kaşığı Domates Salçası
3 Yemek Kaşığı Biber Salçası
2 Yemek Kaşığı İsot
1 Çay Kaşığı Kimyon
Pul Biber
2 Diş Sarımsak
1 Çay Kaşığı Limon Tuzu
Tuz
Yarım Demet Maydanoz
Nar Ekşisi
Limon

Çiğ köftelik bulgur un üzerine domates salçası ve biber salçasını ekleyin ve çiğ köfte tepsinizde yoğurma işlemine başlayınız. ( Yoğurma işlemi uzun süreceğinden kendinizi yormadan yavaş yavaş yoğurabilirsiniz.)
Bulgur salça ile yumuşak bir kıvam aldıktan sonra azar azar su ekleyerek yoğurma işlemine devam edin.
Bulgur salçanın rengini aldıktan sonra tuz, pul biber, sıvı yağ, isot, maydanoz ve kimyonu ekleyin.
Bulgurlar kurursa elinizi ıslatarak yoğurma işlemini sürdürün.
Soğanları ve sarımsakları diğer bir yanda çok küçük parçalara getirip yoğurma kabına alıp yoğurmaya devam edin. (Çiğ köftenizin acı olmaması için soğan ve sarımsakları rendelemeyin veya blenderden geçirmeyin.)
Soğanlar kaybolana kadar yoğurma işlemine devam edin. Soğanlar iyice kayuktan sonra limon ve nar ekşisi ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:139637 • adı:Etsiz Çiğ Köfte • gönderen:ObUrCaN • indirme tarihi:24.04.2024 - 00:09