



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİĞ KÖFTE

<https://www.karaca.com>

1 yemek kaşığı acı biber salçası  
2 yemek kaşığı domates salçası  
2 adet domates  
2 adet soğan  
2 diş sarımsak  
2 tutam tuz  
3 su bardağı çiğ köftelik esmer bulgur  
1,5 su bardağı sıcak su  
2 çay bardağı zeytinyağı  
2 tutam kimyon  
2 tutam kekik  
2 tutam kuru fesleğen  
2 tutam kuru nane  
2 tutam karabiber  
Isot  
Yarım demet maydanoz  
1 adet limon suyu  
6-7 parça buz  
2 yemek kaşığı nar ekşisi

Öncelikle Karaca Stand Mikseri hazır konuma getirmekle başlayabilirsiniz.

Stand mikserin içerisine öncelikle salça, rendelenmiş domates, rendelenmiş soğan, rendelenmiş sarımsak ve tuzu katarak çalıştırmaya başlayabilirsiniz.

Bir miktar çalıştırdıktan sonra üzerlerine bulguru ve sıcak suyu ekleyebilirsiniz. Ekleme işlemini gerçekleştirdikten sonra bir miktar daha çalıştırmaya devam edebilirsiniz.

Mikseriniz yavaş yavaş çalışırken, bu aşamadan sonra siz de bir yandan içerisine zeytinyağı, kimyon, kekik, kuru fesleğen, kuru nane, karabiber, isot, maydanoz, limon suyu, buz ve nar ekşisini katarak karıştırmaya devam edebilirsiniz.

Bir müddet karıştırma işlemini gerçekleştirdikten sonra makineyi kapatarak işlemi sonlandırabilirsiniz.

Sonrasında tek yapmanız gereken elinizle çiğ köftelere şekil vermek olur. Özellikle geniş bir tabak tercih ederek yaptığınız tüm tarifi içerisine almasını sağlayabilirsiniz.

Hepsini tabağa dizdikten sonra derseniz, görsellik açısından üzerlerine yaş fesleğen ekleyerek hoş bir görüntü oluşturabilirsiniz.

Farklı bir tabağa marul koyarak misafirlerinizin marul ile birlikte tüketmesine imkan verebilirsiniz. Bu şekilde lezzeti bir hayli artmakla birlikte, damak zevkinize uygun bir hal alır.

