ETSİZ ÇİĞ KÖFTE

Emine Beder

2,5 su bardağı ince bulgur
1 iri boy soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
3-4 dal taze soğan
1 demet maydonoz
1 çay bardağı sıvı yağ
1/2 çay bardağı nar ekşisi
Pul biber, karabiber, kimyon (birer çay kaşığı)
Tuz

Bulguru geniş bir kaba alalım, çine çok ince doğranmış kuru soğanı ve domates, biber salçasını ilave edip bulgur özleşene dek iyice yoğuralım Sonra baharatları, tuzu nar ekşisini, sıvı yağı ilave edip bulgurlar yumuşayana dek arada bir su serperek yoğurmaya devam edelim. Kıyılmış maydanozu ve taze soğanları ilave edip kısa bir süre daha yoğuralım. Bulgur hamurunu çiğ köfte şeklinde şekillendirip, marul ve roka yapraklarıyla servis yapalım.

Fotoğraf "bilir dişi" tarafından gönderildi. 15.11.2019

© lezzetler.com tarif no:56350 • adı:Etsiz Çiğ Köfte • gönderen:urfalım • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:50