ETSİZ ÇİĞKÖFTE (ŞANLIURFA)

http://www.urfanatik.com

İki su bardağı çiğ köftelik ince bulgur
Bir adet kuru soğan
Dört diş sarımsak
İki üç dal yeşil soğan
Bir demet maydanoz
Bir miktar karabiber, kimyon, karabiber, kekik ve nane
Dört yemek kaşığı biber salçası
İki adet orta boy domates
Bir miktar tuz, pul biber ve kırmızı toz biber
Bir yemek kaşığı domates salçası

Öncelikle etsiz çiğ köfteyi yapmak için derin bir leğen bulmanız gerekmektedir.Leğenin geniş olması bulgurun yoğurma sırasında dökülmesini engelleyecektir. Şimdi ince bulgurun hepsini leğen içerisine dökün ve çiğ köfte için ayrı bir kapta sos hazırlayalım. Sosumuz için ise her iki çeşit salçayı bir kap içerisinde karıştıralım ve üzerine tuz, karabiber, pul biber istenirse ketçap, isot, tarçın gibi malzemelerde eklenebilir. Bu eklentiler yapıldıktan sonra malzemeleri kıvam alana kadar iyice çırpın. İşte sos hazır.
Bu aşamada bulguru sıcak su ile ıslatalım ve bulgur sakı kıvamına gelene kadar bol bol yoğuralım. Bir süre bulgur ve su yoğurulduğu zaman suyu çekecektir ve yumuşayacaktır. Şimdi ise bir su içerisine et bulyon ekleyerek kaynamaya bırakalım. Bu sırada bizde boş durmadan hazırladığımız sosu bulgurun üzerine ekleyerek bol bol yoğuralım. Ne kadar sert yoğurulur ise lezzet o kadar artar. Son olarak çiğ köfteye yağ ve maydanoz ekleyerek yoğurmaya devam edin. Unutmayın ki isterseniz Şanlıurfa usulü etsiz çiğ köfte yaparken nar ekşisi limon gibi malzemeler ekleyebilirsiniz.