



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KISIR TARTAR

Tartar için:

500 gram bonfile

2 yemek kaşığı Dijon hardalı

1 çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı Tabasco sosu

1 yemek kaşığı Worcestershire sosu

Kısır için:

100 gram köftelik bulgur

1 yarım yemek kaşığı köy salçası

1 yarım yemek kaşığı tatlı biber salçası

1 çay kaşığı kimyon

200 mililitre kaynamış su

Kısır tartar için:

1 yemek kaşığı nar ekşisi

1 yemek kaşığı sarımsak tozu

1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz

1 yemek kaşığı ince kıyılmış nane

1 yemek kaşığı ince kıyılmış taze soğan

1 yemek kaşığı sumak

1 çay kaşığı pul biber

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tutam tuz

Tartar için sinirleri alınmış bonfileyi küp küp doğrayın.

Hardal ve diğer soslarla birlikte mutfak robotundan geçirerek püre haline gelmesini sağlayın.

Kısırlık bulguru ve kimyonu bir tencereye alıp hafif hafif kavurmaya başlayın.

Bu esnada salçaları biraz suyla açıp bulgurun üzerine gezdirin.

Biraz daha kavurduktan sonra kaynar suyu da ekleyip bulgurlar suyu çekip kabarana kadar üzeri kapalı halde dinlendirin.

Püre halindeki eti bulgurlarla karıştırıp tartar için olan malzemeleri de ilave edin.

Çiğ köfte yapar gibi iyice yoğurun.

Dilediğiniz gibi şekillendirdiğiniz köfteleri yeşilliklerle servis edin.



