



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ROBOTTA ÇIĞ KÖFTE

6 çay bardağı ince bulgur  
1 çay bardağı kaynar su  
1 orta boy soğan  
2 diş sarımsak  
2 domates rendesi  
3 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
Yarım çay bardağı nar ekşisi  
1 limon suyu  
Bir tutam maydanoz  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Baharatlar:  
4 yemek kaşığı isot  
1 yemek kaşığı pul biber  
3 tatlı kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı nane  
1 tatlı kaşığı dolusu tuz  
Yarım çay bardağı kaynar su

Bulgur derin bir kaba alınır.

Üzerine 1 çay bardağı kaynar su dökerek karıştırılır.

Kabın ağzı kapatılır.

Soğan ve sarımsak rendelenir suyu sıkılır.

Limonun suyu sıkılır.

Maydanoz saplarından ayrılıp incecik kıyılır.

Domatesler rendelenir.

Bir kasede isot, pul biber, limonun suyu ve yarım çay bardağı kaynar su karıştırılır.

Dinlenmiş olan bulgura salçalar, domates rendesi, nar ekşisi, soğan-sarımsak rendesi ilave edilir.

5 dakika yoğrulur.

Ardından baharatlar, isotlu karışım ve maydanoz eklenir.

5-10 dakika daha yoğrulur.

Robotunuzun büyüklüğüne göre, 2-3 seferde robotta iyice çekilir.

Ardından zeytinyağı ilave edilir.

Elinizle güzelce yedirerek, 5 dakika daha yoğrulur.

Not: Soğanı asla bulgurun içine rendelemeyin veya robotta çekmeyin. Çok sulandırmadan bıçak yardımıyla çok küçük parçalar halinde doğrayın ve biraz suyunu sıkın. Eğer bu şekilde yapılmazsa, soğanın suyu çiğ köftenin tadını acı yapar.



© lezzetler.com tarif no:156735 • adı:Robotta iđ Köfte • gönderen:Doctor • indirme tarihi:07.04.2025 - 23:38