ÇİĞ KÖFTE

Malzemeler ;

1 su bardağı İnce Bulgur

250 gr sinirsiz, iyice dövülmüş dana eti ya da yağsız kıyma

1 adet Kuru Soğan

1 tatlı kaşığı Zeytinyağ

1 demet Maydanoz

10 dal kadar Taze Nane

1 bağ Taze Soğan

1 bağ Taze Sarımsak

1 adet Domates

2 yemek kaşığı Biber Salçası

Tuz, Kara Biber, Kimyon, Kırmızı Acı Biber

Yapılışı

Bulguru önceden ıslatın. Suyunu süzdükten sonra rendelenmiş kuru soğan ve küçük küçük doğranmış domates karıştırın. Yoğrulur (yoğrulma sırasında elinizi suyla ıslatın).

İçine tuz, karabiber, kırmızı biber, kimyon, biber salçasını ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra, eti ilave edin. Bulgur ve et ölünceye (yumuşayıncaya) kadar iyice yoğurun. Bu yoğurma etin durumuna göre uzunca bir süre devam etmesi gerekir.

Bu karışıma zeytinyağ, ince ince doğranmış, maydanoz, taze soğan, sarımsak, nane ilave edin. Ceviz büyüklüğünde köfteler yapın. Marul yaprakları üzerine yerleştirin.

Çiğ Köftenin yanında, çoban salatası, tere, turp, marul salatası servis edilebilir.

Kıyma kullanacaksanız, 2-3 kez çektirin. Et kullanacaksanız tahta tokmakla dövülürse daha leziz olur.

Afiyet olsun......