Adıyaman etsiz çiğ köfte

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Bulgur 8½ su bardağı
500 g	Su 2½ su bardağı
200 g	Domates salçası 1 su bardağı
50 g	Biber salçası
100 g	Soğan 1 adet
30 g	Sarımsak 10 diş
200 g	Pul biber 37¼ yemek kaşığı
300 g	Domates 2½ adet
100 g	Ceviz 1 su bardağı
15 g	Tuz ¾ yemek kaşığı
50 g	Nar ekşisi
92,1 g	Ayçiçek yağı ½ su bardağı
60 g	Maydanoz 1¼ su bardağı
1 g	Karanfil
1 g	Toz zencefil ½ çay kaşığı
1 g	Tarçın ½ çay kaşığı
0,5 g	Havlıcan
1 g	Toz kimyon
1 g	Karabiber ½ çay kaşığı
1,5 g	Yenibahar ¾ çay kaşığı
0,1 g	Muskat

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Bulguru geniş bir leğene alın.
2. Ayrı bir kapta domates ve biber salçasını, rendelenmiş soğanı, dövülmüş sarımsağı, isotu, ezilmiş cevizi, tuzu, karanfili, zencefili, tarçını, havlıcanı, kimyonu, karabiberi, yenibaharı ve muskatı karıştırın.
3. Bu karışımı bulgurun üzerine boşaltın, suyu ekleyip yaklaşık yarım saat yoğurun. Kıvam macunumsu olsun, bulgur yumuşasın.
   30 dk
4. Nar ekşisini ve rendelenmiş domatesi ekleyip yoğurmaya devam edin.
5. En son yağı ve ince doğranmış maydanozu katıp 2 dakika daha yoğurun.
   2 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 366 (Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/adiyaman-etsiz-cig-kofte