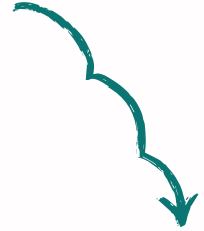


# Çiğ Köfte

4–5 Portionen



200 g Feiner Bulgur  
200 g passierte Tomate



1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
60 g Walnüsse  
1,5 El Tomatenmark  
3 El Biber Salçası tatlı  
60 ml Olivenöl  
60 ml Granatapfelmolasse



1/2 TI Kreuzkümmel  
1/2 TI Koriandersaat  
2 TI Pul Biber  
1 TI Schwarzer Pfeffer  
1 TI Salz  
1 Eisbergsalat  
1 Zitrone

# Zubereitung

## Çiğ Köfte

1

Den Bulgur in eine Schüssel geben. Das Wasser zum Kochen bringen und über den Bulgur geben. Kurz umrühren, dann abdecken und 20 Minuten ziehen lassen.

2

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein reiben. Die geriebene Zwiebel mit der Hand ausdrücken, das Zwiebelwasser wird nicht mehr benötigt.

3

Nun die Walnüsse in einen Mixer geben und fein mixen. Anschließend alle anderen Zutaten außer dem Eisbergsalat und der Zitrone zusammen mit dem Bulgur und der geriebenen Zwiebel und Knoblauch fein mixen.

4

Eisbergsalat in Blätter zupfen und waschen. Nun eine kleine Menge von der Bulgurmasse in die Hand legen und einmal leicht zusammendrücken, um die typische Form zu erhalten. In ein Salatblatt legen und bei Belieben mit etwas Zitrone beträufeln und genießen!