



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARPUT KÖFTESİ (ELAZIĞ)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

1 paket köftelik bulgur
Yarım kilo yağsız kıyma
1 adet soğan
Maydanoz
Salça
Tuz
Pul biber
Karabiber
Tereyağı

Soğan kuşbaşı doğranıp reyhan, pul biber, karabiber ve tuz ile yoğrulur. Cevizden küçük parçalar kopararak yuvarlak toplar yapılır ve parmak yardımıyla ortası çukurlaştırılır. Bir tencerede tereyağı ve biraz salça ile birlikte bir süre pişirilir. İçine bir kase su ilave edilir. Su kaynadığında köfteler alınır yirmi dakika kadar daha pişirilir. Servis yapılacağı zaman bu sudan köftelerin üzerine biraz dökülür.

Not: Harput yöresine has bu köfte yörede bayram, düğün, şenlik festival gibi birçok önemli günde yapılmaktadır. İlçenin adını taşıyan bu yemek şehir dışından ve ülke dışından gelen birçok turiste bölgeyi tanıtırken ilk tattırdıkları lezzetlerdendir. Bölgede yer alan, yöresel yemekleri menülerinde bulunduran lokanta ve restoranların konuklarına sunduğu önemli yemeklerdendir.

