



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HARPUT KÖFTESİ (ELAZIĞ)

1 paket köftelik bulgur  
1/2 kg orta yağlı kıyma  
1 baş soğan  
maydanoz  
reyhan  
salça  
tuz

Soğanı kuşbaşı doğrayıp, maydanoz, reyhan ve tuzla ovun. Et, bulgur ve salçayı ilave edip, iyice yoğrun. Cevizden biraz küçük parçalar koparıp, yuvarlak yapın, her iki tarafından parmağınızla bastırıp ortasını çukurlaştırın. Bir tencereye tereyağı ve salça (ya da domates rendesi) koyup, biraz pişirdikten sonra sonra bir kase su ilave edin. Su kaynadığında köfteleri alıp 20-25 dakika pişirin, artan suyu bir kaba koyup süzün. Servis yapacağınız zaman, bir kaptaki sakladığınız bu sudan biraz ilave edip, yeniden ısıtın.

[ML® Harput Köftesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "ahmet abi" tarafından gönderildi. 03.08.2015