



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARPUT KÖFTESİ

MALZEMELER

350 GR. KIYMA (ORTA YAĞLI)

1 YUMURTA SARISI

1 ORTA BOY SOĞAN

2 ÇORBA KAŞIĞI UN

1/2 ÇORBA KAŞIĞI BİBER SALÇASI

1/2 ÇORBA KAŞIĞI DOMATES

SALÇASI

1/2 SU BARDAĞI İNCE BULGUR

4 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ

TUZ

KARABİBER

KÖFTE BAHARATI

Kıymayı bir kaba alalım. İçine yumurta sarısını, unu, tuzu, baharatları, ince bulguru, ekleyelim. Soğanı rendeleyip suyunu sıkarak posasını ekleyelim. İyice yoğuralım. Yuvarlak ve yassı köfteler hazırlayalım. Köfteleri bir tencereye dizelim. Tavaya sıvı yağı alalım. Domates ve biber salçasını ekleyip 1/2 dk. kavuralım. 1 su bardağı sıcak suyu ve tuzu ekleyelim, bir taşım kaynatarak ateşten alıp köftelerin üzerine gezdirelim. Ağır ateşte köfteler yumuşayana dek pişirip servis yapalım.