



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULGUR KÖFTESİ KIZARTMASI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 su bardağı köftelik bulgur

1 su bardağı un

Su

Tuz

Kızartmak için:

2-3 adet yumurta

Sıvı yağ

Derin bir kabın içine bulgur ve tuz koyulur.

Yeterince sıcak su ilave edilir.

Kabın üstü kapatılır.

Bulgur şişinceye kadar bekletilir ve soğutulur.

Soğuyan bulgurun üstüne unu katılır ve su yardımı ile yoğrulur.

Yoğurulan köfte harcı macun kıvamına getirilir.

Bu harçtan cevizden büyük toplar kopartıp elle yassı şekil verilir.

Diğer tarafta bir tencereye yeterince su koyulur.

Suya tuz ilave edilir ve kaynamaya bırakılır.

Kaynar tuzlu suya hazırlanan köfteler bırakılır ve 10 dakika kadar haşlanır.

Haşlanan köfteler suyun dibinden suyun üstüne çıkınca kevgirle alınır.

Kevgirle alınan köfteler bir süzgeç içerisinde süzdürülerek ılımaya bırakılır.

Bir kaba yumurtalar kırılır ve tuz ilave edilerek çırpılır.

İliyan köfteler tek tek yumurtaya batırılarak her yeri yumurtaya bulanır.

Bir tavaya kızartma yağı konur ve yağ kızdırılır.

Kızgın yağda ılıyan köfteler teker teker konularak kızartılır.

Sıcak olarak servis edilir.

