



EĞER KÖFTE (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1/2 kg yağsız dana kıyma
1/2 kg ince bulgur
1 bardak sıcak su
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı kuru reyhan
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvı yağ
Sos için:
2 adet domates
5-6 adet yeşil biber
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Büyükçe bir kaseye bulgur konulur.
Tuz ve sıcak su ilave edilir.
Üzeri kapalı olarak 15 dk kadar bekletilir.
Kıyma, rendelenmiş soğan ve tüm baharatlar birlikte karıştırılır.
Bu karışım demlenmiş olan bulgur ile yoğrulur.
Hazırlanan harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır.
Köfte şekli verilerek kızgın yağda kızartılır.
Bir tavada, doğranmış biber ve domatesler zeytinyağında pişirilir.
Pişirilen domates ve biberler sos olarak kızartılmış köftelerin üzerine dökülür.
Sıcak olarak servis edilir.

