



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GINDİK KÖFTE (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği

Bir ölçü bulgur
Bir ölçü kaynatılmış su
1 çay kaşığı tuz
3 yemek un
2 baş orta boy kuru soğan
Maydanoz
Tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası

Bulgur ve tuz, kaynatılmış su ile ısıtılıp on beş dakika beklenir.
Bulgur şişince ıslatılır ve un karıştırılarak yoğrulur.
Fındık büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır.
Tuzlu suda on dakika haşlanıp çıkarılır.
Kuru soğan küçük küçük doğranır tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur.
Bu karışıma salça ilâve edilir.
Daha önce haşlanan köfteler hazırlanan sosun içerisine dökülüp karıştırılır.
Üzerine ince kıyılmış maydanoz dökülerek servis yapılır.
