HARPUT KÖFTE (İRİ KÖFTE) (ELAZIĞ)

Elazığ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Dilinmiş kuru soğan, maydanoz, toz biber, tuz, yağsız kıyma, ufak bulgur biraz suyla bir leğende iyice yoğrulur. Fındıktan biraz büyük parçalara bölünerek bir kaba, başparmakla işaret parmağı arasında sıkıştırılarak tek tek tekerlek şeklinde dökülür. Ayrı bir tencerede kaynayan yağlı ve salçalı suya katılarak pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:31587 • adı:Harput Köfte (İri Köfte) (Elazığ) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:31