



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARPUT KÖFTE (ELAZIĞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

500 gr kıyma
1 kuru soğan
400 gr. köftelik bulgur
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
Bir tutam mor reyhan
Yarım demet maydanoz
1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
Tuz
Sos için:
1 çorba kaşığı domates salçası veya 1 domates rendesi
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Yoğurma leğenine kuru soğan rendelenir. Tuz, biber salçası, reyhan, pul biber ve kıyma katılıp elle ovulur. Üzerine köftelik bulgur ilave edilir yoğrulur. Maydanoz ince ince kıyılır karıştırılır. İyice yoğrulan karışımdan fındık büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlanır. Sonra sağ elinizin baş parmağı ile orta parmak arasına alın sol elinizin orta parmağı avuç içine gelecek şekilde alınır, Köftelere tekerlek şekli verilir. Bir tencereye tereyağı ve salça (ya da domates rendesi) koyulur, biraz pişirildikten sonra bir kase su ilave edilir. Su kaynadığında köfteler alınıp 15 dakika pişirilir, pişirildikten sonra artan su bir kaba koyulup süzülür. Servis yapılırken köftelerin üzerine süzülen sudan ilave edilir.

