



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HARPUT KÖFTE

1 su bardağı köftelik bulgur  
1 kahve fincanı irmik  
1 su bardağı sıcak su  
1 adet büyük boy haşlanmış patates  
Tuz  
Karabiber  
Pulbiber  
Haşlamak için:  
5 su bardağı su  
Napoliten sos:  
1 adet küçük boy soğan  
2 diş kıyılmış sarmısak  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı salça  
5 adet domates  
Tuz  
Karabiber

Bulgur, irmik, sıcak su, rendelenmiş patates, tuz, karabiber ve pulbiberi derin bir kaba alın. Karıştırdıktan sonra 15 dakika dinlendirin. Harçtan fındık büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarladıktan sonra baş parmağınızla ortasını çukur hale getirin. Hazırladığınız köfteleri kaynamış suda haşlayın ve kevgir yardımıyla sudan çıkarın. Napoliten sos için kıyılmış soğanı sarmısakla birlikte zeytinyağında soteleyin. Salça ilave edip, 1-2 dakika daha sotelemeye devam edin. Kabukları soyulmuş domatesleri ekleyin ve 15-20 dakika kısık ateşte kaynatın. Tuz ve karabiber ilave edip, karıştırın. Servis tabağına alın ve üzerine Harput köfteleri yerleştirip, sıcak olarak servis yapın.

