



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HARPUT KÖFTESİ (ELAZIĞ)

1,5 su bardağı ince bulgur  
250 gram az yağlı kıyma  
1 adet orta boy kuru soğan  
15 - 20 dal maydanoz  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı un  
1 tatlı kaşığı reyhan  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
Tuz  
Karabiber  
Haşlama için:  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
Yarım kahve fincanı sıvı yağ  
Tuz  
Su

Soğanlar çok ince kıyılır, bir yoğurma kabında soğan, bulgur, salça, tuz, karabiber ve reyhan biraz su ilavesiyle iyice yoğrulur, kıyma, un ve kıyılmış maydanoz da eklenir çok iyi bir şekilde yoğrulur. Harçtan fındık büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır, iki parmak arasında tekerlek gibi döndürerek, iki taraftan ortaları çukurlaştırılır. Bir tencere ateşe oturtulur, içine sıvı yağ ve salçalar konur, eritilir, tuz eklenir. Üzerine takribi 6 bardak kaynar su eklenir. Köfteler tek tek kaynayan suya atılır, 10 - 15 dakika pişirilir. Pişen köfteler suyu ile birlikte sıcak servis yapılır.

