



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARPUT KÖFTESİ (ELAZIĞ)

250 gram küçük küçük doğranmış kuşbaşı et
125 gram tereyağı
2 baş kuru soğan
1 tatlı kaşığı salça
Yarım demet maydanoz
1 tutam reyhan
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 tatlı kaşığı tuz
Köftenin dışı için:
250 gram yağsız kıyma
2 su bardağı ince bulgur
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz
Sos için:
1 yemek kaşığı tereyağı
7-8 su bardağı su
1 yemek kaşığı salça

Önce köftenin içini hazırlayın. Bir tencerede kuşbaşı eti suda hafifçe, 15 dakika kadar haşladıktan sonra bir tavaya alın. Yağı ilave ederek, etleri iyice kızartın. İnce ince doğranmış soğanları ekleyip, sarartın. Salçayı ve baharatları ilave ederek karıştırın. Sonra ceviz ile maydanozu ilave edip, karıştırdıktan sonra ocağın altını kapatın.

Kıyma, bulgur, salça ve tuzu derin bir kaseye alın, 1 çay bardağı ılık suyu ilave edip, çığ köfte gibi yoğurun. Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın. Sonra da parmak yardımıyla içlerine çukurluklar açın. Bir tatlı kaşığı yardımı ile iç malzemeyi içine koyun ve tekrar köftenin ağzını kapatın. Köftenin ağzını düzgün olarak kapatma işlemi yemeğiniz için çok önemlidir.

Bir tavada veya sahadında yağı eritin. Sonra salçayı ilave edip, biraz karıştırın. 1 litre suyu ilave edip, bir taşım kaynatın. Kaynayan suyun içine köfteleri ekledikten sonra 10-12 dakika kadar pişirin. Sonra köfteleri süzdürerek çıkarıp, servis tabağına alın. İsterseniz suyuyla da servis yapın.

Arzu ederseniz, süslemek için yanına bir kase yoğurt ve domates dilimlerini dizerek süsleyin. Yoğurdu köftenin üzerine sürmeyin, servis tabağının bir köşesine alın.



© lezzetler.com tarif no:144477 • adı:Harput Köftesi (Elazığ) • gönderen:ay iŐiŐi • indirme tarihi:02.04.2025 - 18:40