



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARPUT KÖFTESİ

3 su bardağı köftelik ince bulgur
400 gram yarım yağlı koyun kıyması
3 çorba kaşığı toz reyhan
2 adet soğan, 2 su bardağı su
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı acı biber salçası
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Bulguru yıkayıp süzün. Üzerine kıyma, kıyılmış soğan, reyhan, tuz ve karabiber ilave edip yarım saat yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlak yassı köfteler yapın. Ayrı bir yerde su, domates salçası, biber salçası ve tereyağını tencereye alın. Bir tutam tuz ilave edip kaynayana dek karıştırarak pişirin. Köfteleri ilave edip 20 dakika sosla birlikte pişirin. Sıcak servis yapın.

