



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARPUT KÖFTESİ (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği

400 g yağsız kıyma
250 g ufak bulgur (kıymalık)
2 rendelenmiş soğan
1 yemek kaşığı pul biber
Bir avuç reyhan
Tuz
1 çay kaşığı karbonat (dağılmaması için)

Yukarıdaki malzemeler yoğrularak köfte kıyması hazırlanır.
Daha sonra baş ve orta parmakların yardımı ile tekerlek şeklinde küçük köfteler dökülür.
Tencerede yağ ve salça kavrulup beş bardak su kaynatılır ve köfteler içine atılarak pişirilir.
Köfteler pişince işkenesi (suyu) ayrı bir kaba alınır ki dağılmasın.
Servis yapılacağı zaman işkenesi ile tabaklara bırakılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 28.09.2022