



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARPUR KÖFTE (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr yağsız kıyma
2 su bardağı köftelik bulgur
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
5 bardak su
Kuru reyhan
Maydanoz
Pul biber
Tuz

Yoğurma kabına kuru soğan rendelenir.

Üzerine kıyma, biber salçası, reyhan, pul biber ve tuz katılarak karıştırılır. Daha sonra köftelik bulgur ve ince kıyılmış maydanozlar eklenerek yoğrulur. Yoğurma işlemi bitimine doğru harcın içine bir adet yumurta kırılır.

Yoğurma işlemine biraz daha devam edilir.

Yoğurulan harçtan misket şeklinde küçük parçalar alınır.

Alınan parçalar avuç içinde yuvarlanır.

Daha sonra yuvarlanmış köftelere parmak yardımıyla tekerlek şekli verilir.

Bir tencerede domates salçası tereyağında kavrulur.

Salça kavrulduktan sonra 5 bardak su ilave edilir.

Su kaynadığında hazırlanan köfteler yavaş yavaş içine dökülür.

Köfteler yaklaşık olarak 10-12 dk pişirilir.

Sıcak olarak servis yapılır.

