



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARPUT KÖFTE (ELAZIĞ)

<https://esener.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmek
- 250 gram kıyma
- 2 adet soğan
- 1 çay bardağı ince bulgur
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay bardağı kırık ceviz
- 2 adet domates
- 2 çorba kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber, kırmızıbiber, kekik, kimyon
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği rondoda çekerek ufaltın. Soğanın bir tanesini rondodan geçirin. Karıştırma kabında ekmek ufağını, soğanı, kıymayı, ince bulguru, ince kıyılmış maydanozu, kırık cevizi ve baharatları yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın. İki tarafından bastırıp bir kaba alın. Tencereye su koyarak salçayı ilave edin. Kaynayınca içine köfteleri atın. Pişince delikli kepçe ile servis tabağına alın. Domatesi küp küp doğrayarak erimiş tereyağına katıp sos yapın. Servis tabağındaki köftelerin üzerine dökün. Servis yapın.

