



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARPUT KÖFTE

<https://www.hasata.com.tr>

1 su bardağı Hasata Köftelik Kadim® Horasan Bulguru
yarım kilo az yağlı dana kıyma
1 adet soğan
1 yumurta
1 tatlı kaşığı kurutulmuş reyhan
1 çay kaşığı pul biber
1 avuç kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tereyağı (sosu için)
1 yemek kaşığı domates salçası (sosu için)
1 yemek kaşığı biber salçası (sosu için)
1 tatlı kaşığı kurutulmuş reyhan (sosu için)
5 su bardağı su (sosu için)
1 çay kaşığı tuz (sosu için)

Geniş bir tepsi içine kıyma, rendelenmiş soğan, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve reyhan ilave edin. Üstüne bir yumurta kırın.

Üzerine Hasata Köftelik Kadim® Horasan Bulgurunu ekleyin ve yavaşça birkaç dakika yoğurun.

Ayrı bir tepside küçük yuvarlaklar halinde ortasını parmağınızla basarak şekillendirin.

Sosu için tereyağında salçayı kavurun ve baharatlarını ilave edin. Ardından tuz ve elinizle ovalayarak reyhanı ekleyin. Baharatların kokusu çıkınca su ilave edin.

Kaynayan sosun içine köfteleri ilave edin. Birkaç dakika pişirin.

Köfteler şiştiğinde ocağı kapatarak servis edin.

Not: Kaynatma yaparken bulgurun dağılmaması için yavaş yavaş yoğurun ve elinizi düz şekilde tutun. Böylece bulgur yumuşayacak, kıyma ile özdeşleşecektir.

