



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HARPUT KÖFTESİ (ELAZIĞ)

Selçuk Altugan

500 gr çiğ köftelik dana kıyma  
1 su bardağı ince bulgur  
1 adet büyük boy kuru soğan  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
2 tatlı kaşığı reyhan  
2 tatlı kaşığı nane  
1 tutam maydanoz  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
2 yemek kaşığı tereyağı  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan rendelenir.

Kıyma, yumurta, baharatlar, bulgur ve maydanoz karıştırılarak yoğrulur. Bu işleme bulgurlar yumuşayınca kadar devam edilir.

Kiraz büyüklüğünde köfteler yuvarlanır, sonrasında tekerlek şekli verilir.

Sosu için tereyağı ve zeytinyağı kızdırılır, salçalar ilave edilir.

Üzerine 1 tatlı kaşığı nane eklenir.

4 su bardağı sıcak su ilave edilir, sos kaynayınca köfteler de eklenir ve 10 dakika pişirilir.