HARPUT KÖFTESİ (ELAZIĞ)

Soğan 2 orta boy
Maydanoz 1 demet
Kıyma (yağsız) 2+1/2 su bardağı
Duru Çiğ köftelik Bulgur 2 su bardağı
Salça 2 yemek kaşığı
Biber Salçası 1 tatlı kaşığı
Tuz 2 tatlı kaşığı
Pul biber 3 tatlı kaşığı
Yumurta 1 adet
Sıvı Yağ 1/4 su bardağı
Un 1 yemek kaşığı
Su 5 su bardağı
Reyhan (taze) 5-6 dal

Soğanlar soyulur,yıkanır ve çok ince doğranır. Maydanoz yıkanır ayıklanır ve ince ince kıyılır. Kıyma, bulgur, soğan, biber salçası, 1 yemek kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı tuz, pulbiber, maydanoz ve yumurta karıştırılır.ara sıra el ıslatılarak elastik yapı oluncaya kadar 15-20 dakika iyice yoğrulur.Fındık büyüklüğünde parçalara ayrılır ve yuvarlanır. Sol işaret ve baş parmaklar ile iki taraftan bastılrılarak ortası yassılıtılır.Sağ elin işaret ve baş parmakları arasında köfte döndürülerek tarafta yağ eritilir.,un ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Kalan salça, bir tatlı kaşığı pulbiber eklenip karıştırılır, su dökülerek kaynamaya bırakılır. Kaynayınca kalan tuz ve köfteler ilave edilir.Kısık ateşte 8-10 dakika pişirilir. Yıkanmış ve doğranmış reyhan ilave edilerek ocaktan alınır. Sıcak olarak servis yapılır. (K.K.Çalgın)

NOT: Elazığ yöresinin özel yemeklerindendir. Düğün, bayram, davet gibi özel ginlerde mutlaka yapılır. Suyuna salça konmayabilir.

ML® Harput Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:45558 • adı:Harput Köftesi (Elazığ) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:09.05.2024 - 11:39