



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HARPUT KÖFTESİ

Veda Kaya

250 Gr. Yağsız Kıyma
1 Su Bardağı İnce Bulgur
1 Adet Soğan
1 Tatlı Kaşığı Salça
1 Çay Kaşığı Pul Biber
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çorba Kaşığı Salça
1.5 Su Bardağı Su

Öncelikle derin bir kabın içerisinde soğanı rendeleyelim. Daha sonra üzerine salçayı, baharatı ve bulguru ekleyelim. Karışımı iyice yoğuralım, sonra kıymayı ekleyelim. Bir kase­nin içerisinde su koyalım ve köfteyi yoğururken yapışmaması için elimizi bu suya batıralım. Fındık büyüklüğünde parçalar koparıp elimizle şekil verelim. Tereyağını tencereye alalım ve salçayı ekleyelim. Daha sonra suyunu da ekleyip kaynayınca içine köfteleri atalım. Köfteler pişinceye kadar kaynamaya bırakalım. Pişip pişmediğini kontrol ettikten sonra altını kapatalım.