



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARPUT KÖFTESİ

500 gr yağsız köftelik kıyma
1 kâse köftelik bulgur
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı margarin
Yeterince Pul biber
Yeterince Reyhan otu
Yeterince tuz

İlk olarak soğanı rendeleyelim. İnce kıyılmış maydanoz, kıyma, tuz, pul biber ve reyhan otu karıştıralım. Daha sonra üzerine bulgur ekleyelim. Malzemeleri karıştıralım. İçine azar azar su ilave edelim ve hamur kıvamına gelinceye kadar yoğuralım. İyice macun kıvamına gelince, hamurumuzdan ceviz büyüklüğünde parçalar alalım. Bu parçaları avucumuzun içi ile yuvarlayalım. Üzerine bastırarak yassı şekli verelim. Diğer taraftan salçayı margarinin içinde kavuralım. Daha sonra üzerini kapatacak kadar su dökelim. Su kaynamaya başlayınca içine hazırlamış olduğumuz köfteleri atalım. Su üzerine çıkmıyorsa, biraz kaynamış su ilave edelim ve suyun köftelerin üzerine çıkmasını sağlayalım. Köfteler pişinceye kadar suyun bir kısmını çeker. Geri kalan suyu köftelerle beraber servise sunalım.