



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARPUT KÖFTESİ (ELAZIĞ)

400 g Yarım Yağlı Koyun Kıyması
200 g Köftelik İnce Bulgur
2 Adet Kuru Soğan
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
1 Tatlı Kaşığı Acı Biber Salçası
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
3-4 Dal Maydanoz
İsteğe Bağlı Karabiber
İsteğe Bağlı Tuz

Bulguru yıkayın ve süzün, soğan ve maydanozu çok ince kıyın. Kıyma, soğan, maydanoz, bulgur, tuz ve baharatı yarım saat yoğurun. Küçük top köftelikler oluşturun. İki bardak suya salçayı, tereyağını ve bir miktar tuzu ilave ederek kaynatın. Köfteleri 15-20 dakika kadar bu sosta sertleşinceye kadar pişirin.

Servis Şekli: Bu yemek kendi pişme sosu ile sulu olarak derin tabaklarda sunulur. Pirinç veya bulgur pilavı Harput köftesine başarı ile eşlik edebilir.

