HARPUT KÖFTESİ

75 gr. kıyma
350 gr. ince bulgur
1 soğan
1 demet maydanoz
1 yumurta
1 kaşık salça
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Reyhan
Yarım bardak ayçiçekyağı

Önce soğanlar ince ince doğranır. Bir tavaya sıvıyağ konur ve soğanlar burada pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan soğanlara salça ilave edilir ve biraz su ilave edilerek kaynatılır. Bu şekilde bir sos hazırlanır. Diğer tarafta, malzemelerin hepsi karıştırılır ve iyice yoğrulur. Su ilave edilerek yoğrulan bu hamur tepiye atıldığı zaman dağılmıyorsa yeteri kadar yoğrulmuş demektir. Hazırlanan bu hamurdan fındık büyüklüğünde toplar yapılır. Bu toplar tuzlu kaynayan suda haşlanır. Pişirilir. Pişen köfteler çıkarılır sudan ve üzerine daha önceden hazırlana soğanlı salçalı sos dökülür ve bu şekilde ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:27189 • adı:Harput Köftesi • gönderen:mis • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:10