



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAZIRLOP KÖFTE (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

500 gr. köftelik bulgur  
1 su bardağı mercimek  
1 adet soğan  
100 gr. tereyağı  
4 su bardağı su  
Reyhan  
Tuz

Bulgur derin bir kabin içine konulur. İçine soğanlar, küçük küçük doğranır. Önceden ezilmeyecek bir şekilde haşlanıp hazır hale getirilen mercimek bulgura eklenip karıştırılır. Üzerine un serpidikten sonra kalın bir bezle üstü kapatılır. Bir saat kadar bekletilir. Tuz ve reyhan eklenerek, kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Köfteler su yardımıyla elle sıkılarak, silindir şeklini alır, üzerinde beş parmağın izi kalır. Hazır hale getirilmiş köfteler, bol kaynamış tuzlu suda 5-6 dakika haşlanır. Haşlanan köfteler, sudan çıkartılır. Üzerine erimiş tereyağında terbiye edilmiş kırmızıbiber dökülerek yenilir.

Not: Bu köfteye culbant köftesi de denir.

