



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELAZIĞ İÇLİ KÖFTE

1 su bardağı ince bulgur
2 yumurta
1 çay bardağı irmik
100 gram hiç yağsız et
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı acı biber salçası
İçi için:
2 soğan
300 gram kıyma
100 gram ceviz içi
Kimyon, karabiber, isot, yenibahar, tuz

Öncelikle iç harcını hazırlamak ve soğutmak gerekiyor. Kıymayı soğanla kavurup içine cevizini ekleyin. Baharatları ekleyin ve soğumaya bırakın. Donmuş olması daha makbulmüş. Dış harcı için ise ince bulgur, yumurta, irmik ve yağsız siyah eti az salçayla güzelce yoğurun. Macun kıvamına gelince elinizi suya batırıp içlerini oyun ve kıymalı harçtan doldurup her tarafını kapatıp elinizde yuvarlayın. Kaynayan tuzlu suyun içinde haşlayıp sıcak servis yapın. Üzerine sarımsaklı sos da yakışıyor.
