



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUKAŞERLİ KÖFTE (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1/2 kg köftelik bulgur  
2 su bardağı mukaşer  
250 gr tereyağı  
3 yemek kaşığı un  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı kırmızı toz biber  
Kuru reyhan  
Maydanoz  
Tuz  
Su

Bir tencerede 1 litre su kaynatılır.  
Kaynayan suyun içine mukaşerler konur ve 15-20 dk haşlanır.  
Ocağın altı kapatılır, bulgur ve tuz ilave edilerek karıştırılır.  
Tencerenin kapağı kapatılarak demlenmeye bırakılır.  
Bulgur, demlenip soğuduktan sonra yoğurma kabına alınır.  
Yoğurma kabına, un, kırmızı toz biber ve küçük doğranmış soğan konur.  
Biraz yoğrulduktan sonra kuru reyhan ve kıyılmış maydanoz da eklenir.  
Köftelerin dağılmaması için köfte harcı eller ıslatılarak iyice yoğrulur.  
İyice yoğrulan köfte harcından misket büyüklüğünde köfteler yapılır.  
Hazırlanan köfteler kaynamış suda yaklaşık 5-6 dk haşlanır.  
Haşlanan köfteler süzülerek servis tabağına alınır.  
Köftelerin üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir.  
Sıcak olarak servis edilir.

Not: İsteğe bağlı olarak köfteler, tereyağında kızartılarak da servis edilebilir.

