



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUKAŞERLİ KÖFTE (ELAZIĞ)

Yarım kilogram mukaşer (siyah nohut, yerine beyazını da kullanabilirsiniz)

500 gram köftelik bulgur

1 çorba kaşığı un

1 tutam kuru reyhan

1 baş soğan

1 demet maydanoz

2 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı pul biber

Sos için:

250 gram tereyağı

1'er çorba kaşığı biber ve domates salçası

2 baş kuru soğan

Nohudu iyice haşlayın. Ocaktan indirdikten sonra üzerine yıkanmış, suyu süzölmüş bulguru ekleyin. Biraz dinlendirdikten sonra diğler malzemeleri de katarak iyice yoğurun ve fındık büyüklüğünde yaptığınız köfteleri tuzlu suda haşlayın. Diğler yanda soğanı küp küp doğrayıp yağda kavurun. İçine domates salçası ve biberi kattıktan sonra biraz pişirin. Ocağın altını kapatmadan önce üç yemek kaşığı su koyun. Tabağa aldığınız köftelerin üzerine bu sosu döktükten sonra maydanozla süsleyerek servis yapın.