



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PATLICANLI EKŞİLİ KÖFTE (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Köfte Harcı İçin:

1/2 kg köftelik bulgur

5 yemek kaşığı un

Su

Tuz

Sosu için:

2 adet patlıcan

1 adet biber

1 adet domates

1 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı tereyağı

1 çay bardak zeytinyağı

1 adet limon

2 lt su

Pul biber

Tuz

Bulgur derin bir kaba alınır, üzerine iki bardak kaynatılmış sıcak su ve tuz dökülür.

Kabın kapağı kapatılarak 8-10 dk kadar bekletilir.

Bulgurlar suyunu çekip yumuşayınca, üzerine un dökülerek iyice yoğrulur.

Yoğurma sırasında ara ara eller ıslatılarak köfte harcı hamur kıvamına getirilir.

Yoğurma işleminden sonra hazırlanan harçtan fındık büyüklüğünde parçalar alınır.

Bu parçalardan misket şeklinde küçük köfteler yapılır.

Bir tencereye tereyağı ve zeytinyağı konur.

Küçük küçük doğranan kuru soğan ve biber yağda hafif kavrulur.

Salçalar eklenerek biraz daha kavrulur, pul biber ve tuz eklenir.

Daha sonra küp küp doğranan patlıcan ve domates de eklenerek karıştırılır.

Suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır.

Kaynayan suya köfteler dökülür ve 10-15 dk pişirilir.

Yemek ocaktan alınmadan önce limon suyu eklenir.

Sıcak olarak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:167522 • adı:Patlıcanlı Ekşili Köfte (Elazığ) • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 13:25