



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HARPUT KÖFTESİ



Yarım kg. az yağlı dana kıyma
2 Adet orta boy kuru soğan
1 Su bardağı köftelik bulgur
1 Çorba kaşığı biber salçası
1 Çorba kaşığı domates salçası
Yarım demet maydanoz
1 Tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
Sosu İçin;
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
3 Su bardağı su
Yarım tatlı kaşığı tuz

- # Soğanlar rendelenir, üzerine kuru ince bulgur, biber salçası, domates salçası ve tuz konur, karıştırılır, 10 dakika bekletilir.
- # Daha sonra karabiber, toz kırmızı biber ve yoğurdukça azar azar kıyma eklenir. 10 dakika kadar yoğurduktan sonra, ince kıyılmış maydanoz katılır.
- # Köfte harcından cevizden biraz küçük parçalar alınır. Önce top gibi yuvarlanır, sonra bir elin baş parmağı ile oyulurken, diğer elin avuç içinde çevrilerek ortası delinmeden çukurlaştırılır.
- # Bütün köftelerin şekillendirme işlemi tamamlanınca sos hazırlanır. Tencerenin içine biber salçası, domates salçası ve sıvıyağ ile ezildikten sonra, su ve tuz eklenir, ateşe yerleştirilir, kaynayınca köfteler atılır.
- # Tencerenin kapağı kapatılır, 5 dakika hızlı ateşte, 15 dakika kısık ateşte olmak üzeri 20 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Harput köftesi Elazığ bölgesinde hazırlanır. Yörede bu köfteye arzuya göre kuru fesleğen, kuru reyhan katılır.