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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1135 | Adı: Harput Köftesi | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 17:00