GİNDİK KÖFTE

Kıymalı harç için:
400 gr orta yağlı kıyma
1 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı kuru reyhan
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
Bulgurlu harç için:
1 su bardağı ince bulgur
1 adet kuru soğan
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı kuru reyhan
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı tuz
Suyu için:
1 dolu çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
5 su bardağı su
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı limon tuzu
1 tatlı kaşığı tuz
1 kase nohut

Gindik köfteye önce bulgurlu köftenin yapımıyla başlanır. İnce bulgurun üzerine 1 su bardağı kadar ılık su ve rendelenmiş soğan eklenir, 10 dakika bekletilir.
Sonra biber salçası, reyhan, nane,tuz eklenir ve karıştırılır. Un azar azar eklenerek bütünleşene kadar yoğrulur.
Bulgurlu köfte harcından nohut kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve içinde un olan tepsiye konur, sallanır.
Daha sonra kıymalı köfte yapımına geçilir. Kıymanın içine rendelenmiş soğan, biber salçası, reyhan, nane.tuz eklenir. Malzemeler bütünleşene kadar yoğrulur. Bulgurlu köfte gibi yuvarlanır ve unlu tepsiye bırakılır.
Tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı konur, eriyip ısınınca kıymalı köfteler konur ve renk alacak kadar kızartılır.
Bu arada başka bir tencereye 1 çorba kaşığı tereyağı ve domates salçası konur, bir kaç dakika kavrulur.
Üzerine sıcak su tuz, karabiber, pul biber ve limon tuzu eklenir.
Su kaynayınca unlu tepside sallanan bulgur köfteleri yapışmaması için ayırarak atılır, 10 dakika pişirilir.
Daha sonra kızaran kıymalı köfteler yağıyla birlikte bulgur köftelerin üzerine bırakılır, haşlanmış nohut ilave edilir, 10 dakika birlikte pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Gindik köfte Elazığ'a ait yöresel bir tariftir. Gindik; yuvarlak, yuvarlanmış, top şeklinde anlamına gelir.