



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

HANIM KÖFTESİ



1 su bardağı ince bulgur
250 gr kıyma
2 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı
Suyu için:
8 adet domates
8 adet biber
1 tatlı kaşığı tuz

- # Soğan çok ince kıyılır. Karıştırma kabına aktarılır. zerine bulgur ve tuz eklenir.
- # Bulgur ıslanana, soğan gevşeyene kadar ovulur.
- # Kıyma, tuz, pul biber ve karabiber eklenir. Btnleşene kadar yoğrulur.
- # Köfte harcından yarım ceviz kadar parçalar alınır. nce yuvarlanır sonra yassılaştırılır.
- # Biberlerin tohumları çıkarılır. İri iri doğranır.
- # Tavaya 1 santim derinliğinde sıvıyağ konur. Kızınca biberler atılır, yarım kızartılır yağdan alınır.
- # Aynı yağda köfteler renk alacak kadar kızartılır.
- # Domatesler rendelenir, bir tencereye aktarılır, tuz eklenir. Orta ateşte bir taşım kaynatılır.
- # Domatesin zerine yarım kızarmış köfteler ve biberler atılır. Kapak kapatılır. Kısık ateşte 15 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Hanım köftesi Elazığ'a özgü yerel bir tariftir.