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. Üzerine bulgur ve tuz eklenir.
Bulgur ıslanana, soğan gevşeyene kadar ovulur.
Kıyma, tuz, pul biber ve karabiber eklenir. Bütünleşene kadar yoğrulur.
Köfte harcından yarım ceviz kadar parçalar alınır. Önce 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 üzerine 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1947 | Adı: Hanım Köftesi | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:59