

# Elazığ Harput Köftesi

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 9/10

Harput köftesi, ince bulgur ve kıyma ile soğan, reyhan ve tuzla yoğurup salçalı suda pişiren Elazığ'ın küçük taneli köfte yemeğidir.

## Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 350 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Kuru reyhan
- 1.5 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Bulguru az tuzla 10 dakika şişmeye bırakın.
2. Kıyma rendelenmiş soğan, reyhan ve tuzu bulgura ekleyin.
3. Harcı 2 dakika yoğurup küçük oval köfteler yapın.
4. Tereyağında salçaları 2 dakika kavurun.
5. Tencereye 5 su bardağı sıcak su ekleyip kaynatın.
6. Köfteleri salçalı suda 18-20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Köfte harcını uzun yoğurmak tanelerin pişerken dağılmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Suyuyla birlikte derin tabakta, yanında ayranla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt