

Elazığ Yoğurtlu Harput Köftesi

Toplam 56 dk

Hazırlama 32 dk · Pişirme 24 dk

5 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 18/10

Elazığ usulü yoğurtlu Harput köftesi, ince bulgur ve kıyma küçük köftelere bağlayıp sarımsaklı yoğurtla dengeli bir tencere yemeği yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 300 gr Dana kıyma
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Bulguru sıcak suyla 10 dakika şişmeye bırakın.
- Kıyma yumurta, un ve baharatları ekleyip sıcak harç yoğurun.
- Harçtan küçük oval köfteler yapıp ızgaraya dizin.
- Köfteleri kaynar suda 12-14 dakika haşlayın.
- Sarımsaklı yoğurt ve naneli tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcını 10 dakika yoğurmak haşlama sırasında dağılmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızdırılmış naneli tereyağıyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta