

Elazığ İnce Bulgurlu Harput Köftesi

Toplam 65 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 30 dk 5 kişilik Orta ~420 kcal

Harput köftesi, ince bulgur ve kıyma küçük misketler halinde yoğurup salçalı suda pişiren doyurucu bir Elazığ yemeğidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 300 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Bulguru az sıcak suyla 10 dakika yumuşatın.
2. Kıyma rendelenmiş soğan, bulgur ve baharatları yoğurun.
3. Harcı küçük misket köfteler halinde yuvarlayın.
4. Salçayı tencerede 2 dakika kavurup sıcak su ekleyin.
5. Köfteleri salçalı suda 20-22 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcını elinizle ezerek yoğurmak bulgurun dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sulu haliyle derin tabakta, limon ve maydanozla servis edin.

Alerjenler

Gluten