

Elazığ Harput Köftesi

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~294 kcal

Açılış 18/10

Elazığ Harput köftesi, ince bulgurlu minik köftelerin etli sosla piştiği, Doğu Anadolu'da hem günlük hem davetlik kimliği olan bir tencere yemeğidir.

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 300 gr Kıyma
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 adet Kuru soğan
- 1 kase Yoğurt

Yapılışı

1. Bulgur ve kıymayı küçük köfteler yoğurup yuvarlayın.
2. Soğan ve salçayı tencerede çevirip su ekleyin.
3. Köfteleri sos içinde 20 dakika pişirip yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcını 10 dakika yoğurmak dağladan küçük toplar yapmayı kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yoğurtla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt