



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Harput Köfte - Elazığ



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 35 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 500 g yağsız dana kıyma
- 1,5 su bardağı ince bulgur
- 1 kuru soğan
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı salça
- 1/2 demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 5 su bardağı sıcak su
- Tuz, karabiber ve reyhan

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar (bulgur), yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Yöresel tarifi karakterini korumak için ölçüleri önceden hazırlayın ve malzemeleri tarifte belirtilen biçimde kesin. Hamur, et ve sos aşamalarını ayrı yürütüp yalnızca belirtilen noktada birleştirin.

Servis Önerisi:

Suyuyla birlikte sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Köfte harcını yoğurun:

- Kıyma, bulgur, soğan, yumurta ve baharatı elinizi ıslatarak özleşene kadar yoğurun.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

2. Köfteleri şekillendirin:



- Küçük parçaları avuç içinde yuvarlayıp ortalarına hafifçe bastırın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

3. Sosu hazırlayın:

- Tereyağında salçayı kavurup sıcak su ve reyhanı ekleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Pişirin:

- Köfteleri kaynayan sosa dikkatlice bırakıp bulgur yumuşayana kadar pişirin.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yöresel tariflerde süre kadar görünüm ve doku da önemlidir. Hamurun, etin veya bulgurun tarifte tarif edilen kıvama geldiğini kontrol edip servis öncesinde kısa süre dinlendirin.

>> **İpucu:** Harcı iyi yoğurmak köftelerin suda dağılmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı