

Harput Koftesi

Malzemeler

Yarım kg az yağlı kıyma
1 su bardağı orta bulgur, yoksa cigkoftelik bulgur
1 yumurta
Yarım demet ince doğranmış maydonoz
1 adet orta boy rendelenmiş soğan
Kuru reyhan,
tuz,
karabiber,
pulbiber
1 yemek kaşığı salça
Zeytinyağı,
su

Yapılışı

Salça, yağ ve yumurta hariç diğer malzemeleri bir yogurma kabına alıp arada bir elinizi islatarak iyice yoguruyoruz.
Malzemenin iyice bütünleşmesi, macun kıvamında olması lazım.
Yogurmanın sonuna doğru yumurtayı kirin.
Harput koftesinin orjinal şekli tekerlek gibi oluyormuş.
Malzeme macunlaşınca tekerlek gibi kofteler yapın.
Doğru mu bilmiyorum ama ben Fellah koftesindeki gibi bir de ortalarına parmak batırdım.
Tencereye yağı ve salcayı koyun.
Salça eriyince göz kararı suyunu ilave edin.
Basta fazla koymayın, daha sonra ilave edebilirsiniz.
Su kaynamaya başlayınca kofteleri içine yavaşca ekleyin.
biri birer dizin tencereye.
Suyunu fazla koymadığım için tüm kofteler tek seferde sığmadı.
İki parçada hasladım.
Bu arada içine kuru reyhan da atın (hem koftede hem suyunda reyhan var).
Kofteler pisince yememiz hazırdir.