



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## FELLAH KÖFTELİ İSPANAK

Nazmiye Demirtaş

1 kg ispanak  
2 adet soğan  
100 gram kıyma  
1 kaşık salça  
1 su bardağı bulgur  
1 adet yumurta  
Karabiber  
Kimyon  
Kırmızı toz biber  
Tuz  
Sıvıyağ

İspanaklarımızı yıkayalım ve yemeklik doğrayalım. 1 su bardağı bulgurumuza 2 su bardağı sıcak su ilave edelim kapağını kapatalım ve 5 dakika kadar şişmesini sağlayalım. Şişen bulgurumuza yumurta ve baharatları ilave edelim iyice yoğuralım. misket büyüklüğünde yuvarlaklar yapalım. Bir tencerede soğanımızı, kıymamımızı kavuralım salçamızı ve ispanaklarımızı ekleyelim. İspanaklarımızı rengi değişene kadar kavuralım. Fellah köftelerimizi bir tavada kızartalım. Kızarttığımız fellah köftelerini ispanaklara ekleyelim. Kısık ateşte köfteler yumuşayana kadar pişirelim.

