FELLAH KÖFTESİ (ADANA)

2 su bardağı sıcak su
2 su bardağı ince bulgur
3 çorba kaşığı un
2 yumurta
Karabiber ,pulbiber,tuz
Sosu için:
2 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
5-6 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı biber salçası

Bulguru bir tencereye koyalım üzerine sıcak suyu döküp tencerenin kapağını kapatıp bulgur kabarıncaya kadar demlenmeye bırakalım. Un, yumurta, tuz ve baharatları ilave ederek iyice yoğuralım. Misket büyüklüğünde köfteler yapalım (arada sırada elimizi ıslatalım) Bir tencereye su koyup kaynatalım içerisine tuz atalım köfteleri içine atıp haşlayalım. Tencereden köfteleri bir kevgir yardımı ile servis tabağına alalım. Daha sonra sosunu hazırlayalım. Soğanı yemeklik doğrayalım sarımsaklatrıda minik minik doğrayıp ikisini beraber sıvı yağda kavuralım. Biber salçası ilave edip biraz daha kavuralım sosun içine 3 çorba kaşığı haşlama suyundan ilave edelim. Köftelerimizin üzerine gezdirelim.

Not: İstenirse üzerine sarımsaklı yoğurtda gezdirilerek servis yapılabilir.

ML® Fellah Köftesi için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:39824 • adı:Fellah Köftesi (Adana) • gönderen:sultan09 • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:27