FELLAH KÖFTESİ (HATAY)

Malzemeler:
Köftelik bulgur
un
biber salçası
1 Kg ıspanak
2 baş soğan
3 diş sarımsak
yağ

Yapılışı:
Bulgur ılık su ile ıslatılır. Un ile yoğrulur ve elde dağılmayacak bir hal aldığında, fındık büyüklüğünde parçalara ayrılır.
Bu parçalar yuvarlatılarak, kaynayan tuzlu suya atılır.
Pişmesine yakın, temizlenip, doğranmış ıspanaklar ilave edilir ve piştikten sonra ocaktan alınır.
Yağ kızartılarak içine soğan, salça ve sarımsak konup kızartılır, ve köftelerin üzerine dökülür.
Sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:34072 • adı:Fellah Köftesi (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:39