



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FELLAH KÖFTESİ

1,5 su bardağı ince bulgur
Yarım su bardağı un
2 yemek kaşığı irmik
1 yumurta
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
Kimyon
Tuz
Sosu için:
5-6 dil sarımsak
1 fincan sıvı yağ
2 domates rendesi
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı nar ekşisi
Üzeri için:
Maydanoz

Bulgurun üzerine sıcak su dökülür, kabarması beklenir.

Bulgur yumuşayınca bir tepsiye alınır, üzerine un, irmik, yumurta, salça, pul biber, kimyon ve tuz eklenerek yoğrulur.

Köfte harcından misket kadar köfteler yuvarlanır, ortalarına hafifçe bastırılır.

Bir tencereye su ve biraz tuz konarak kaynatılır, içine hazırlanan köfteler atılır.

Köfteler pişip yüzeye çıkınca tencereden süzülerek alınır.

Bir tencerede yağ ısıtılır, rendelenmiş sarımsak biraz pembeleştirilir, rendelenmiş domates, salçalar ve nar ekşisi de eklenir, biraz daha kavrulur.

Sosun içine köfteler katılır, biraz karıştırılır, servis tabağına alınır, üzeri maydanozla süslenerek servis yapılır.

