



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FELLAH KÖFTESİ

Elif Korkmazel

- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 yumurta akı
- 1 çorba kaşığı salça
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı su
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak

Bulguru derin bir kabin içine alıp üzerine rendelenmiş soğan ve sarımsağı ekleyip yoğurun. Yumurta akı ve bir miktar suyla macun kıvamında bir karışım elde edin. Baharatları da ekleyip köfteler yapın ve ortalarına bastırın. Daha sonra bir tencerede yağ, salça ve suyu 5 dakika kaynatın. Kaynayan salçalı suyun içine köfteleri boşaltın. 10 dakika kadar pişirip servis tabağına alın. İsterseniz sadece suda haşlayıp, servis tabağına alın ve üzerine salçalı sos dökün.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.02.2024