



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FELLAH KÖFTE (ADANA)

300 g Yağlı Koyun Kıyması
150 g İnce Bulgur
2 Adet Soğan
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1/2 Su Bardağı Un
1 kg Pazı (Saplarından ayrılmış ve doğranmış)
1 Çorba Kaşığı Acı Biber Salçası
2 Adet Limon Suyu
12 Diş Sarımsak
İsteğe Bağlı Tuz
Aldığı Kadar Karabiber
İsteğe Bağlı Kırmızı Pul Biber

Önce küp şeklinde doğranmış soğanı, sonra ilave ettiğiniz kıymayı zeytinyağında kavurun, bulguru sıcak su içinde yaklaşık on dakika bekletin, süzün. Tuz, karabiber, acı biber salçası ve kırmızı pul biber ile yoğurun. Hamur kıvamına gelince yarım ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Ortasını başparmağınız ile çukurlaştırın. Pazı yapraklarını yumuşayınca kadar kaynatın, limon suyu, dövülmüş sarımsak, kavrulmuş kıyma ve soğan ile karıştırın. Ortasını çukurlaştırmış olduğunuz bulgur lokmalarını bu karışım ile doldurun, ılık olarak servis yapın. Arzu ederseniz köftenin üzerine ince bir şerit halinde zeytinyağı akıtın.

