



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FELLAH KÖFTE

Yarım su bardağı kısırlık bulgur
Yarım çay bardağı irmik
3/4 su bardağı su
Yarım çay bardağı un
1 tatlı kaşığı domates salçası
Tuz, karabiber, yenibahar
1 paket Bizim Mutfak Az Tuzlu Tavuk Suyu Bulyon
Sosu için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
3 adet domates
1 yemek kaşığı nar ekşisi
Kuru nane, pul biber
Sunum için:
1 demet semizotu
1 kase süzme yoğurt
2 diş havanda ezilmiş sarımsak
Tuz

Bulgur, irmik, su ve tuzu bir tencereye alıp çok kısık ateşte suyunu çekene kadar haşlayın.

Kapağını kapatıp ılınmaya bırakın.

Bulgurlu karışım el dayanacak sıcaklığa gelince içine un, salça ve baharatlarını ekleyip yoğurun.

Hamurdan küçük parçalar kopararak yuvarlayın ve parmağınızla ortasına bastırarak şekillendirin. Kenarda bekletin.

Tencereye suyu ve Bizim Mutfak Az Tuzlu Tavuk Suyu Bulyon'u ekleyin. Su kaynayınca hazırladığınız köfte hamurlarını içine atın. Köfteler suyun yüzeyine çıkmaya başlayınca kevgirle içinden süzerek alın.

Sos için zeytinyağını tencerede ısıtıp sarımsakları kavurun. Salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun, Doğranmış domatesleri de ekleyip suyunu çekip sos haline gelene kadar pişirin.

Tuzu, nar ekşisi, nane ve pul biberini ekleyip tatlandırın. Birkaç dakika sonra ocaktan alın. Sosunuz hazır.

Hazırladığınız sosla köfteleri birleştirin. Ocağın üzerinde birkaç dakika ısıtın.

Ayıklanmış semizotu yapraklarını yıkayıp süzdükten sonra yoğurtla karıştırın. Bu karışımı servis tabağına aktarın. Üzerine soslu fellah köfteyi yayın. Bekletmeden seriş yapın. Dilerseniz üzerine kıyılmış maydanoz serpebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:172468 • adı:Fellah Köfte • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 16:02