



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FELLAH KÖFTESİ (ADANA)

2 su bardağı ince bulgur
2 su bardağı sıcak su
1 yumurta
2 su bardağı un
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kimyon
Karabiber
Tuz
Sosu için:
3 yemek kaşığı sıvı yağ
5 adet domates rendesi
1 yemek kaşığı biber salçası
3 diş sarımsak
Maydonoz

Bulgur sıcak su ile ıslatılır ve şişmesi için 10 dk bekletilir, şişen bulgura un, yumurta salça ve baharatlar eklenerek yoğrulur. Küçük küçük yuvarlanan bulgurların üzerine serçe parmak batırılarak şekil verilir. Bir tencerede köfteler 15- 20 dk kaynatılır. Köfteler haşlanırken ayrı bir tencerede domates sosu hazırlanır. Haşlanan köfteler sosla birleştirilir. Servis tabağına alınır.

