FELLAH KÖFTESİ (ADANA)

https://www.sabah.com.tr

4 su bardağı ince bulgur
1 tatlı kaşığı acı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
3 su bardağı sıcak su
6 çorba kaşığı un
1 adet yumurtanın akı
Tuz, pul biber, kimyon
Üzeri için:
6 çorba kaşığı sıvı yağ
2 diş ince kıyılmış sarımsak
2 adet domates
1 tatlı kaşığı biber salçası
4-5 dal maydanoz
Tuz

Bulgur, biber ve domates salçası, pul biber, kimyon ve tuzu kapaklı geniş bir kaba alın. Üzerine suyu ekleyip, kapağı kapalı olarak 10 dakika bekletin. Yoğurup, un ve yumurta akını ilave edin. Elinizi ara sıra suya batırarak iyice yoğurun. Harçtan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Ortalarına parmağınızla hafifçe bastırın. Bol tuzlu su kaynatıp, köfteleri içine atın. 6-7 dakika haşlayın. Süzüp servis tabağına alın. Diğer taraftan sosu için, sıvı yağı kızdırıp sarımsağı hafifçe kavurun. Üzerine salça ve rendelenmiş domates ekleyin. Tuzunu ayarlayıp birkaç dakika kavurun ve ocaktan alın. Sosu köftelerin üzerine gezdirin. Maydanoz yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:140177 • adı:Fellah Köftesi (Adana) • gönderen:hüsamettin • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:53