



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FELLAH KÖFTESİ (ADANA)

2 su bardağı İnce köftelik bulgur
1 su bardağı irmik
3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yumurta
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Kimyon
Sosu için:
1 çay bardağı zeytinyağı
4-5 diş sarımsak
2 yemek kaşığı biber salçası
3 adet domates rendesi
Süslemek için:
Bir demet maydanoz
Haşlamak için:
2 litre su
Bir çay kaşığı tuz

Köftesi için saydığımız bütün malzemeler ara ara ılık su katarak iyice yoğrulur ve macun kıvamına getirilir. Elde ettiğimiz hamurdan nohut büyüklüğü kadar parçalar kopartıp, elimize hafifçe ıslatarak ufak köfteler halinde avuç içinde yuvarlanır. Yuvarladığımız bu köftelerin üstüne işaretparmağımız yardımıyla bastırılır ve düğme şekli verilir, unlanmış tepsiye dizilir. Sosu için ayrı bir tavada ısıtılır. Dövülmüş sarımsak kavrulur biber salçası ve domates rendesi de eklendikten sonra sos kıvamını alıncaya kadar pişirilir. Tencerede kaynayan suya köftelerimiz bırakılıp 5-10 dakika haşlandıktan sonra bir Kevgir yardımıyla servis tabağına alınır. Pişirdiğimiz sosu köftelerin üzerine gezdirilir, ince kıyılmış maydanozla da süslenir.



