FELLAH KÖFTESİ (ADANA)

https://www.cumhuriyet.com.tr

2 su bardağı ince köftelik bulgur
2 su bardağı sıcak su
1 adet soğan
1 su bardağı irmik
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı un
Tuz, karabiber, kimyon
Yarım çay bardağı su
Sosu için:
4 adet rendelenmiş domates
1 yemek kaşığı biber salçası
3-4 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

Öncelikle ince köftelik bulguru bir kaseye alın. Üzerine sıcak su ilave ederek 4 dakika kadar demlenmeye bırakın. O esnada soğanları rendeleyin. Şişen bulgura rendelediğiniz soğan, un, yumurta, salça, irmik ve baharatlar eklenerek iyice yoğurun. Harçtan fındık büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlayın. Köftelerin ortasına parmağınızla bastırıp düğme şekli verin ve un serpilmiş bir tepsiye yayın. Sosunu hazırlamak için ezdiğiniz sarımsakları, rendelenmiş domatesi ve salçayı zeytinyağında kavurun. Ocaktan alıp ince kıydığınız maydanozun yarısını ilave edin ve karıştırın. Sosu geniş bir kaba alın. Köfteleri tuzlu kaynar suda haşlayın. Köfteler suyun üzerine çıkmaya başlayınca bir kevgir yardımıyla süzün ve sosun olduğu kaba alın. Tüm köftelerin sosa bulayın. Sosa bulanan köfteleri kalan maydanozla süsleyerek, servis tabağına alın.

Not: Fellah, Arapçada çiftçi anlamına gelir. Aynı zamanda Mısır köylülerine verilen ismidir. Fellah köftesi farklı bölgelerde farklı şekillerde yapılmakta ve farklı isimlerle bilinmektedir. Bazı bölgelerde sarımsaklı köfte, gliko, arap köftesi ve soslu köfte gibi isimleriyle bilinir.[/url]

© lezzetler.com tarif no:177017 • adı:Fellah Köftesi (Adana) • gönderen:gül • indirme tarihi:11.05.2024 - 10:04