



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FELLAH KÖFTESİ (ADANA)

Duru Çiğ köftelik Bulgur 2 su bardağı  
Kimyon 1 tatlı kaşığı  
Pul biber 1 tatlı kaşığı  
Domates+ Biber salçası 1 yemek kaşığı  
Tuz 2 tatlı kaşığı  
Su 6 su bardağı  
Un 1/2 su bardağı  
Yumurta akı 1 adet  
Sosu  
Zeytinyağı 8 yemek kaşığı  
Sarımsak 5 diş  
Biber Salçası 1 yemek kaşığı  
Domates 1 orta boy  
Tuz 1 tatlı kaşığı  
Maydanoz 1/2 demet  
Porsiyon Adedi: 6

Bulgur bir legene konur, üzerine, kimyon, pulbiber, salçalar ve 1 tatlı kaşığı tuz atılarak 1,5 su bardağı kaynamış su ile ıslatılıp 10 dakika kadar bekletilir. Yumuşayınca iyice yoğrulur. Un ve Yumurta akı ilave edilir, ele çok az soğuk su alınarak (ara sıra) ya da el soğuk suya ara ara batırılarak elastik bir yapı oluncaya kadar yoğrulur. Fındık büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır ve ortası işaret parmağı ile hafif bastırılır. Dört buçuk su bardağı su kaynatılır, kalan tuz ve köfteler atılır. Kaynadıktan sonra 5 dakika daha pişirilir. Servis tabağına alınır. Zeytinyağı, ezilmiş sarımsakla kavrulur. Biber salçası, rendelenmiş domates, tuz ilave edilerek karıştırılır ve köftelerin üzerine dökülür. Yıkanmış, ayıklanmış ve ince kıyılmış maydanozla süslenir. Turp, domates ve yeşil biber ile servisi yapılır. (K.K.Odabaşı)

NOT: Tarif Adana'dan alınmıştır. "Sarımsaklı Köfte" olarak da bilinir. Malatya da da aynı şekilde hazırlanan köftele "Sıkma Köfte" denilmektedir.

