



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## FELLAH KÖFTESİ (HATAY)

1 Su bardağı ince bulgur  
Yarım su bardağı un  
Yarım su bardağı irmik  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 Çay kaşığı karabiber  
1 adet yumurta akı  
tuz  
Sosu İçin;  
1 çay bardağı sıvıyağ  
2 yemek kaşığı salça  
2 adet rendelenmiş domates  
bul biber

Malzemenin tamamı çukur bir kaptan göz kararı ile ılık su ile yoğrulur. Katı bir hamur kıvamına getirilir. Fındık büyüklüğünde yuvarlak alınıp, iki taraftan üstüne bastırarak şekil verilir, bu arada el sürekli ıslatılır. Unlanmış tepsiye dizilir, hepsi hazırlanınca kaynar suda yarım saat pişirilir. Süzülerek çıkarılan köfteler sosun içine atılır(SOS malzemesi olan sıvıyağ, salça rende domates pul biber 2 -3 dakika pişirilir) Sosun içinde servis tabağına çıkarılır. Taze soğan, dereotu, maydanoz ince ince doğranır üzerine serpilir.

