



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FELLAH KÖFTESİ (HATAY)

1 su bardağı köftelik bulgur
1 adet yumurta
1 çay bardağı un
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı salça
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvıyağ
Üzeri için:
1 çorba kaşığı salça
2 diş sarımsak
3 çorba sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
1,5 çay bardağı su

Bulgurun üzerine 1 su bardağı ılık su eklenir, 10 dakika bekletilir. Üzerine yumurta, un, salça, rende soğan, tuz, karabiber eklenir. Malzeme bütünleşene kadar yoğrulur. Harçtan misket gibi parçalar yuvarlanır. Kızgın yağda kızartılır. Bu arada bir sos kabına dövülmüş sarımsak, salça, yağ, tuz ve su konur bir tık pişirilir. Kızaran köftelerin üzerine gezdirilir.