



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FELLAH KÖFTESİ (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

1 su bardağı ince bulgur  
1/2 kg. domates rendesi  
1 çorba kaşığı un  
1 baş sarımsak  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1/2 su bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
1 yemek kaşığı salça biber  
1 adet limon suyu  
2 su bardağı ılık su

Bir tepsiye bulgur koyulup üzerine su eklenir. İyice harmanlanıp şişmesi beklenir. Üzerine kimyon ve nane eklenerek yoğurilmaya başlanır. Bulgur iyice ezildikten sonra un yavaş yavaş yedirilerek sıkı bir harç elde edildikten sonra küçük parçalar kopartılarak misket büyüklüğünde toplar yapıp bir hasır tepsiye alınır. Bir tencereye su koyup kaynaması beklenir. Kaynamakta olan suya limon suyu eklenerek bir taşım daha kaynadıktan sonra içine hazırlanmış olduğumuz köfteler eklenip haşlanır. Bu arada bir tavaya konulan zeytinyağı ve ezilmiş sarımsaklar ısıtılıp üzerine biber salçası ve domates rendesi eklenerek domatesin suyu çektilirip ateşten alınır. Üzerine haşlanmış ve süzölmüş olan köfteler eklenerek sosla karıştırılıp servis edilir.

[ML® Sultan Köftesi için tıklayın](#)