



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FELLAH KÖFTESİ (MALATYA)

<https://nelazimsa.carrefoursa.com>

2 su bardağı yerli mahsul köftelik bulgur
1 su bardağı sıcak su
1 su bardağı un
1 adet yumurta
1 dolu çay kaşığı kimyon
Tuz, karabiber
Sosu için;
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz zerdeçal
½ su bardağı sıcak su
2 diş rendelenmiş sarımsak
Süslemek için;
Maydanoz

Yayvan bir kaba aldığınız bulgurun üzerine sıcak suyu ekleyin, şişmesi için üzeri kapalı olarak 30 dakika bekleyin. Daha sonra tüm köfte malzemelerini kaba alın ve iyice yoğurun. Cevizden biraz daha küçük parçalar koparın ve yuvarlayın. Köftelerin bir tarafına baş parmağınızla bastırın ve köfteleri geniş bir tepsiye dizin. Bulgur köftelerini tuz atılmış bol suda 20 dakika haşlayın. Yumuşadıklarında süzgeç yardımıyla köfteleri sudan çıkarın ve servis tabağına dizin. Sos tavasında tereyağı, sarımsak, salça ve zerdeçalı karıştırarak kavurun. Son aşamada sıcak suyu da ekleyin ve karıştırdıktan sonra sosu ocaktan alın. Köftelerin üzerine salçalı sosu gezdirin. İnce kıyılmış maydanoz ile süsledikten sonra sıcak olarak servis yapın.

Not: Fellah köftesini sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapabilirsiniz.