



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FELLAH KÖFTESİ (MALATYA)

1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı ince köftelik bulgur
2,5 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 bardak sıcak su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
Yarım su bardağı irmik
Domates sosu için:
4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı nar ekşisi
4 adet orta boy domates
Üzeri için:
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber

Bulgurun şişip yumuşaması için 1 parmak geçecek kadar sıcak su ile ıslatıp kapağını kapatın.

Bu esnada robotun içine domates ve sarımsakları ekleyip çırpın. Yumuşayan bulgurun içine irmik, domates salçası, yumurta, un ve baharatları koyup yoğurun.

Geniş bir tencereye su koyun ve kaynaması için bekleyin. Yoğurduğunuz hamurdan ufak ufak parçalar koparıp elinizde yuvarlayın ve parmağınızla ortalarına çukur açarak tabağa dizin. Hazırladığınız köfteleri kaynayan suya atın. Pişen köfteleri sudan çıkarıp ayrı bir tabağa koyun.

Bir tavaya sıvı yağ koyup ısıtın ve robotta çektiğiniz sarımsaklı sosu ilave edip pişirmeye başlayın. Üzerine domates salçasını ekleyin ve kavurun. Salçayı da iyice kavurduktan sonra nar ekşisini ve baharatları koyup karıştırın.

Servis tabağının altına önce bir miktar domates sosundan koyun, daha sonra üzerine köfteleri dizin. Kalan sosu da en üste döktükten sonra doğranmış maydanozları serpip servis yapın.

Not: Köftelerinizi şekillendirdikten sonra kısa bir süre sıcak suda şok haşlama yaptıktan sonra buzlukta dondurabilirsiniz. Yiyeyeğiniz zaman buzluktan çıkarıp kaynar suya atmanız ve iyice pişince sosunu eklemeniz yeterli olacaktır.



© lezzetler.com tarif no:143944 • adı:Fellah Köftesi (Malatya) • gönderen:hademe • indirme tarihi:13.05.2024 - 12:33