



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FELLAH KÖFTESİ

500 gram köftelik bulgur
1 adet yumurta
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet kuru soğan
5 yemek kaşığı margarin
6 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
Yarım demet maydanoz

Köftelik bulguru sıcak suyla ıslatın ve biraz bekletip, şişmesini sağlayın (kısır yapar gibi). Kabaran bulgura diğer tüm malzemeleride ekleyip, iyice özleşene kadar yoğurun.

Bulgurdan misketten biraz daha büyük yuvarlaklar yapın ve ortalarını parmağınızla çukurlaştırın (bu işlemi yaparken ellerinizi hafif suyla ıslatabilirsiniz).

Geniş bir tencereye su koyun ve kaynatın. İçine tuz atıp, yaptığınız köfteleri bu suda haşlayın.

Köfteler haşlanırken bir yandanda sosunu hazırlayın. Bunun için; tavaya margarini, ince doğranmış soğan ve rende sarımsakları alıp; soteleyin. İçine salça ve pulbiberide ekleyin.

Haşlanan köfteleri kevgir yardımıyla servis tabağına alın ve üzerlerine bolca sos dökün.

Son olarak bolca kıyılmış maydanoz serpiştirin ve servis edin.

