# FELLAH KÖFTESİ

1 su bardağı ince köftelik bulgur
½ su bardağı irmik
½ su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
Limon tuzu (isteğe göre)
Maydanoz
Sos Malzemeleri:
3 adet domates
1 çay bardağı zeytinyağı
3 diş sarmısak
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı nar ekşisi
1 çay kaşığı kimyon ve karabiber

Öncelikle ince köftelik bulgur ile irmiği karıştırıp, baharatlar ve tuz eşliğinde 1 bardak sıcak su katarak yoğurun.Karışımın iyi yoğurulduğundan emin olduktan sonra unu ilave edin ve ½su bardağı soğuk su ekleyerek yoğurmaya devam edin.
Karışımınız sakız kıvamına gelene kadar yoğurduktan sonra içerisinden fındık büyüklüğünde yuvarlaklar yaparak bölün ve ortasına parmağınızı bastırın.
Bütün malzemeyi bu şekilde yuvaladıktan sonra, tencerede suyu kaynatın. Suyunuz kaynadıktan sonra 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin. Köftelerin dağılmasını engellemek için isteğe göre 1 tatlı kaşığı kadar limon tuzu ekleyebilirsiniz.
Son olarak tenceredeki kaynamış suya hazırladığınız köfteleri atın ve köfteler su yüzeyine çıkmaya başlayınca kevgir ya da buna benzer bir kaşıkla köftelerini alın ve servis tabağına koyun.

Sos Yapılışı: Sosunuzu hazırlamak için domatesleri rendeleyin. Rendelenmiş domateslere salçaları, baharatları, nar ekşisini, dövülmül sarmısakları ve yağı ilave ederek pişirin.
Sosunuz, suyunu çekip ağırlaşınca, pişmiş köftelerin üzerine ekleyin ve iyice karıştırın. Köfteniz hazır.
Üstüne küçük doğranmış maydanozu serpiştirin ve servis yapın

© lezzetler.com tarif no:125386 • adı:Fellah Köftesi • gönderen:bahçevan • indirme tarihi:10.05.2024 - 21:31