# FELLAH KÖFTESİ

Millî Eğitim Bakanlığı

2 su bardağı sıcak su
2 su bardağı ince bulgur
3 çorba kaşığı un
2 yumurta
1 çay kaşığı karabiber
½ tatlı kaşığı pul biber
½ yemek kaşığı tuz
Sosu için:
2 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
5-6 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı biber salçası

Bulgur bir tencereye konur, üzerine sıcak su dökülüp tencerenin kapağı kapatılarak kabarıncaya kadar demlenmeye bırakılır.
Un, yumurta, tuz ve baharatlar ilave edilerek bulgur iyice yoğrulur. Misket büyüklüğünde köfteler yapılır (Arada sırada eller ıslatılır.). Köftelerin tam ortasına işaret parmağı ile bastırılıp köfteler çukurlaştırılır.
Bir tencereye su konup kaynatılır, tuz eklenir; köfteler içine atılıp haşlanır.
Haşlanan köfteler, bir kevgir yardımı ile servis tabağına alınır.
Daha sonra sosu hazırlanır. Soğanlar yemeklik, sarımsaklar da minik minik doğranarak sıvı yağda kavrulur.
Biber salçası ilave edilip biraz daha kavrulur. Sosun içine 3 çorba kaşığı haşlama suyundan ilave edilir.
Hazırlanan sos, köftelerin üzerine gezdirilir.
İstenirse üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilerek de servis edilebilir.