



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FELLAH KÖFTESİ

2 su bardağı ince bulgur
2 su bardağı kaynamış su
1 yumurta
1 su bardağı un
2 tatlı kaşığı biber salçası
1.5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
Sosu için:
Yarım su bardağı zeytinyağı
5 diş sarımsak
2 yemek kaşığı biber salçası
4 domates (rendelenmiş)
Süslemek için:
1 demet maydanoz
Köfteyi haşlamak için:
2 litre su
1 tatlı kaşığı tuz

Geniş bir kaba bulguru alın. Suyu dökün ve kabın ağzını kapatıp 15 dakika bekleyin.

Bulgur şiştikten sonra yumurta ve unu ekleyip hafif hafif yoğurmaya başlayın.

Baharatları ve diğer malzemeleri de ekleyerek yoğurmaya devam edin.

İyice yoğurulmuş köfte hamurundan fındık büyüklüğünde bezeler alın.

Yuvarladığınız hamurun ortasına parmağınızla bastırıp düğme şekli verin.

Tüm köfteler hazır olunca suda haşlayın ve süzün.

Sosu için geniş bir tavada rendelenmiş domatesler pişirilir ardından biber salçası, zeytinyağı ve incecik kıyılmış sarımsak da tavaya alınır. Sarımsağın kokusu çıkınca sosunuzu alabilirsiniz.

Köfteler servis tabağına alınır, tavada pişen sos köftenin üzerinde gezdirilir.

Köftenizi maydanozla süsleyerek servis edebilirsiniz.

Not: Fellah kelimesi Mısır köylüsü anlamına geliyor.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.02.2024

