



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FELLAH KÖFTESİ

<https://www.sozcu.com.tr>

2 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı irmik
1 çay bardağı ılık süt
1 buçuk su bardağı su
Taze kişniş
Taze nane yaprağı
Tane kimyon
Tuz-karabiber
Yoğurt
Sarımsak
Domates salçası
2 yemek kaşığı un

İnce bulgurun içine 1 su bardağı kaynar suyu ekleyip ağzı açık bir şekilde çekmesini bekliyoruz. Daha sonra irmiği de bu karışıma ekleyip karıştırdıktan sonra içine sıcak sütü ekleyip kapağını kapatıyoruz. Değirmen ya da havanda tüm baharatları güzelce dövelim. Bu karışımı tencerenin içindeki harcımıza ekleyip güzelce yoğurduktan sonra küçük yuvarlaklar halinde yuvarlayalım. Üzerine az sarımsaklı yoğurt ve taze nane yaprakları ile servis edebilirsiniz. Ben eksrta evde taze yapılmış domates salçası olduğundan dumanı üzerindeyken ekledim.

