



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 sıcak su
1 adet yumurta
2 su bardağı un
1 yemek kaşığı salça
Kimyon
Karabiber
Tuz
Sosu için:
3 yemek kaşığı sıvı yağ
5 adet domates
1 yemek kaşığı biber salçası
3 diş sarımsak
Tuz

Bulguru 10 dakika kadar sıcak suda bekletin.
Şiştikten sonra diğer köfte malzemelerini de koyup yoğurun.
Küçük parçalar alıp yuvarladıktan sonra serçe parmağınızla üzerine hafifçe bastırın.
Şekillendirdiğiniz köfteleri hafif unlanmış bir kabin içine aktarın ve güzelce harmanlayın.
Tencerede kaynayan suyun içerisine köftelerinizi atın ve yumuşayana kadar 10-15 dakika kadar haşlayın.
Haşlanan köfteleri kevgir yardımıyla süzdürerek çok derin olmayan geniş bir kaba alın.
Sosu hazırlamak için bir tencereye 3 kaşık sıvı yağı koyun.
Domatesleri ve sarımsağı da üzerine rendeleyin.
Salçayla beraber tuzu da ekleyip sosu pişirin.
Ardından hazırladığınız sosu köftelerin üzerine gezdirin ve güzelce karıştırın.

