FELLAH KÖFTESİ

400 gr köftelik bulgur
400 mililitre sıcak su
1 su bardağı irmik
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı domates ya da biber salçası
Tuz
1 yumurta
1 çay kaşığı kimyon
Sos için:
2 çay bardağı zeytinyağı
6 - 7 diş sarımsak
Biber salçası
3 büyük domates rendesi
Maydanoz

Fellah köftesi için derin bir kap içerisine bulguru koyun ve sıcak suyu ekleyin. Üzerini kapatarak demlemeye bırakın.
Bulgurlar şiştikten sonra tahta kaşık yardımı ile karıştırın.
İçerisine unu, salçayı, irmiği ve tuzu ekledikten sonra köfte hamurunuzu yoğurun. Yoğurma sırasında da sıcak sudan az az ekleme yapın.
Tüm malzemeler iyice karıştıktan ve soğuduktan sonra 1 adet yumurtayı içine ekleyin ve kimyonla birlikte hepsini karıştırarak yoğurun.
Hamuru küçük toplara ayırarak şekil verin.
Fellah köftelerini haşlamak için bir tencere içine su, tuz ve yağ ekleyerek kaynatın.
Kaynayan suyun içerisine köfteleri atın.
Köfteler suyun üstüne çıkmaya başlayana kadar haşlama işlemine devam edin.
Haşlanan köfteleri bir süzgeç yardımı ile servis tabağına alın.
Fellah köftesi sosu için tavada zeytinyağı ile sarımsakları kavurun.
Kokusu çıkan sarımsakların içine salçayı ekleyerek kavurmaya devam edin. Kavrulan salçaların üzerine rendelenmiş domatesleri ekleyerek pişirmeye devam edin.
Son olarak tuz ile maydanozu ekleyin ve sosun altını kapatın.
Fellah köftesi yapımında haşlanan köfteleri bir servis tabağına alın.
Üzerine daha önceden hazırladığınız domatesli sosu ekleyerek karıştırın.
Ardından servis ederek tüketebilirsiniz.

Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 17.01.2022

© lezzetler.com tarif no:161673 • adı:Fellah Köftesi • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:37