



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  
2 su bardağı un  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı kimyon  
Karabiber  
Tuz  
Sosu için:  
5 adet domates  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı biber salçası  
Maydanoz  
Tuz

İlk olarak bulguru sıcak suyla ıslatın ve 10 dakika boyunca şişmesi için bekletin. Ardından bulgurun üzerine un, yumurta, salça ve baharatları ekleyerek yoğurun. Bulgurları küçük parçalar halinde getirerek yuvarlayın. Üzerlerine serçe parmakla basarak şekil verin. Tencerede 20 dakika boyunca kaynatın. Sosu için 5 adet domatesi rendeleyin. Üzerine baharatları ekleyerek sosu hazırlayın. Haşlanan köftelerin üzerine sosu dökün.

