



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FELLAH KÖFTESİ

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

Bulgur Karışımı:

2 su bardağı ince bulgur

2 su bardağı sıcak su

1 su bardağı irmik

1 su bardağı un

2 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

Yoğurt

Sos:

2 yemek kaşığı domates salçası

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz

Su

İnce bulgur bir kaba alınır, üzerine sıcak su eklenir ve karıştırılır. Üzerini kapatıp 10 dakika kadar şişmeye bırakılır.

Bulgur şiştikten sonra irmik, un, domates salçası, biber salçası ve tuz eklenerek iyice karıştırılır.

Karışımı yoğurarak bir hamur elde edilir. Eğer karışım çok kuru ise azar azar sıcak su ekleyerek kıvamı ayarlanabilir.

Islatılan parmak uçlarıyla hamurdan küçük parçalar koparıp yuvarlayarak top şekli verilir.

Her bir köfteye bastırarak üzerinde küçük delikler açılır.

Köfteleri haşlamak için geniş bir tencerede su kaynatılır ve içine tuz eklenir. Hazırlanan köfteler kaynar suda haşlanır.

Köfteler haşlandıktan sonra süzülür.

Domates salçası, sıvı yağ, tuz ve su karıştırılarak bir sos hazırlanır.

Servis tabağına haşlanan köfteler alınır, üzerine yoğurt dökülür ve hazırlanan sosu gezdirilir.



