



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FELLAH KÖFTE

İnce bulgur
Dana kıyma
Soğan
Biber salçası
Domates salçası
Nar ekşisi
Nar taneleri
Tuz
Karabiber
Pul biber
Taze soğan
Maydanoz
Sumak

İnce bulgur, soğan, biber salçası, domates salçası ve baharatlar karıştırılır. Dana kıyma bu karışıma eklenir ve iyice yoğrulur. Hazırlanan bu karışım yuvarlak veya oval şekillerde köfteler haline getirilir. Fellah köfte, genellikle üzerine nar ekşisi gezdirilerek servis edilir. Nar taneleri, taze soğan, maydanoz ve sumak gibi malzemelerle süslenir. Fellah köfteyi sunarken dikkat çekici ve renkli bir sunum tercih edilir.

