



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FELLAH KÖFTESİ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 yemek kaşığı kişniş
- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 2 su bardağı irmik
- 6 diş sarımsak
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Önce geniş bir leğende bulguru, irmiği, yumurtayı, tuzu ve kişniyi karıştıralım. Fındık büyüklüğünde parçalar koparıp elimizde yuvarlayıp serçe parmağımızla bir çukur açalım. Hepsini bu şekilde yapıp makarna haşlar gibi haşlayalım. 10 dk kaynaması yeterli. Piştikten sonra süzelim. Bir tencerede yağı, salçayı kavuralım. İçine nane, karabiber ve pulbiberi katalım. Sarımsakları da ekleyip karıştıralım. Köftelerimizde bu sosa ekleyip karıştıralım ve ocaktan alalım. İster sade ister yoğurtlu servis edelim.



Fotoğraf "aslı keremoğlu" tarafından gönderildi. 16.07.2020