



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FELLAH KÖFTESİ (ŞANLIURFA)

<https://www.urfa1.com>

2 su bardağı ince köftelik bulgur  
2 su bardağı sıcak su  
1 su bardağı un  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı kimyon  
1 yemek kaşığı limonun suyu  
1 tutam tuz  
Sosu için;  
1 yemek kaşığı nar ekşisi  
4 adet domates, rendelenmiş  
3 diş dövülmüş sarımsak  
1/2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
kırmızı biber  
karabiber  
1/4 demet maydanoz, ince doğranmış  
nane  
tuz

Verilen miktardaki ince bulguru derin bir kaba koyarak üzerine 2 su bardağı sıcak suyu döküp, kapağını kapatın ve demlenmesi kabarması için bekleyin. Bulgur kabardıktan sonra domates salçasını ilave ederek iyice yoğurun. (15 dakika) Daha sonra sırası ile unu, kimyonu da ilave edin ve azar azar su ilave ederek katı bir hamur elde edin. Bu hamurdan misket büyüklüğünde parçalar kopartarak elinizle yuvarlayın ve üzerlerine başparmağınız ile hafifçe bastırın.

Büyük bir tencereye su koyup kaynatın. İçerisine tuzu ve limon suyunu katın. Su kaynamaya başlayınca köfteleri bu suda 15-20 dakika kadar pişirin.

Köfteler suda pişerken sizde sosunu hazırlayın. Bunun için bir tavaya yağı koyun. Bu yağda sırası ile domates salçasını, domates rendesini ve sarımsakları pişirin. Pişmeye başlayınca nar ekşisini ekleyin ve biraz daha pişirip ocağın altını kapatın. Tuzunu, biberini, kırmızıbiberi ve naneyi ekleyip karıştırın. Köfteler pişince fazla suyunu süzüp bir servis tabağına alın ve üzerine hazırlamış olduğunuz sos ile kıyılmış maydanoz yapraklarını dökerek derseniz yoğurt ile birlikte servis yapın.



Fotoğraf "aslı keremoğlu" tarafından gönderildi. 16.07.2020

---

© lezzetler.com tarif no:63339 • adı:Fellah Koftesi (Şanlıurfa) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:14.03.2025 - 15:22