



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FELLAH KÖFTESİ

Emine Beder

2 su bardağı ince bulgur
2 su bardağı sıcak su
5 su bardağı su (köfteleri haşlamak için)
1 yumurta
5 çorba kaşığı un (tepeleme)
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1/4 limon suyu
tuz
Üzeri için
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı salça
4-5 diş sarımsak
2 orta domates
2-3 diş sivri biber
1/2 demet maydanoz
sumak

Bir kabin içine ince bulgurları alıp sıcak suyu ekleyelim. Kapağını örtüp 10 dk. şişmesini sağlayalım. Bulgurlara yumurtayı, unu, tuzu ve baharatları ekleyelim. Ara sıra su serpererek, bulgurlar kolayca şekil alacak kıvama gelene dek yoğuralım. Bulgur hamurundan bilye iriliğinde köfteler yapalım. Bir tencerede suyu kaynatalım. Köfteleri tencereye aktarıp 5-6 dk. hafifçe yumuşayana dek haşlayarak delikli kepçe ile çıkarıp servis tabağına alalım. Tavaya sıvı yağı alalım ve salçayı, dövülmüş sarımsakları ekleyip yarım dk. kavuralım. Bir kepçe köftelerin haşlanma suyundan ekleyip bir taşım kaynatarak sosu ateşten alalım ve köftelerin üzerine gezdirelim. Üzerine limon suyu gezdirip sumak serpelim. Tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesleri, ince doğranmış sivri biberleri ve kıyılmış maydanozu, sumağı köftelerin üzerine serpip servis yapalım.

Not: Çayın yanında da servis yapılabilir.



Fotoğraf "gülcü" tarafından gönderildi. 12.01.2021

