



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI FELLAH KÖFTESİ

[Sahrap Soysal](#)

1 su bardağı çiğköftelik ince bulgur
1 su bardağı ılık su
1 adet yumurta
2 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 su bardağı un
Sos için:
2 fincan zeytinyağı
7-8 diş dövülmüş sarımsak
4 tatlı kaşığı biber salçası
2 adet domates
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pulbiber

Bulguru derin ve geniş bir kaba koyup üzerine suyu ekleyerek karıştırın. 10 dakika kadar bekletip elinizi arada sırada soğuk suyla ıslatarak bulguru 2-3 dakika kadar yoğurun.

Tuz, kimyon, salça ve yumurtayı ilave edin. 2-3 dakika daha yoğurup unu ekleyin. Yine elinizi sık sık soğuk suya batırarak en az 5-7 dakika yoğurun. Bu köftenin başarılı olabilmesi için, uzun süre yoğrulması şarttır. Sonuçta macun kıvamına gelen bir hamur elde etmelisiniz.

Köfte hamurundan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayın. Ortalarına parmağınızın ucuyla bastırarak çukurlaştırın ve köfteleri bir tepside biriktirin.

Orta boy bir tencereye 10 su bardağı su koyup 2 çay kaşığı tuz atın ve orta ısıya ateşte kaynatın. Su kaynamaya başladıktan 2-3 dakika sonra köfteleri azar azar suya aktarın. Yaklaşık 12-15 dakika sonra köfteler pişip suyun yüzeyine çıkacaktır.

Köfteleri bir el kevgiri yardımıyla süzerek sudan alıp derin bir servis tabağına koyun. Haşlama suyundan 2 su bardağı kadar ayırın.

Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; zeytinyağını bir tavada kızdırıp dövülmüş sarımsakları ilave edin ve 1 dakika kadar kavurun. Salça, tuz, pulbiber ve rendelenmiş domatesi katıp karıştırarak 3-4 dakika pişirin.

Ayırdığınız haşlama suyunu da katıp kaynattıktan sonra bu sosu köftelerin üzerine aktarın. Karıştırıp isterseniz ince kıyılmış maydanozla süsleyerek servise sunun.



Fotoğraf "pastörize" tarafından gönderildi. 29.08.2020

© lezzetler.com tarif no:62189 • adı:Sarımsaklı Fella Koftesi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:06.04.2025 - 06:19