FELLAH KÖFTESİ



250 gr. kıyma
2,5 – 3 Su bardağı ince köftelik bulgur
3 Çorba kaşığı un
1 Adet yumurta
1 Adet soğan
1 Tatlı kaşığı kimyon
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
1 Çay kaşığı kekik
Üzeri İçin;
1 Çorba kaşığı salça
Yarım su bardağı sıvıyağ
4 Diş sarımsak

Bulgur, un, kıyma, yumurta, rendelenmiş soğan ve baharatlar birlikte 5 – 10 dakika yoğrulur.
Misket büyüklüğünde şekiller verilir, kızgın yağda kızartılır.
Diğer taraftan sıvıyağ, salça ve ezilmiş sarımsak bir tavada kavrulur.
Kızarmış köftelerin üzerine bu salçalı karışım gezdirilir.
Sıcak ya da ılık olarak servis yapılır.

Not: İsteniyorsa marul yapraklarıyla süslenip servis yapılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 168 | Adı: Fellah Köftesi | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 16:55