



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

Fəllah Kiftəsi

Fellah Köftəsi



250 gr. Qiymə
2,5 Stəkan incə kitəlik bulgur
3 Yemək qaşığı un
1 Ədəd yumurta
1 Ədəd soğan
1 Çay qaşığı kimyon
1,5 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qarabiber
1 Çay qaşığı kəkik
Üzəri üçün:
1 Yemək qaşığı tomat
Yarım stəkan duru yağ
4 Diş sarmısaq

- # Bulqur, un, yumurta, rəndələnmiş soğan və baharlar birlikdə 5-10 dəqiqə yoğrulur.
- # Misket böyüklüyündə şəkillər verilir, qıçın yağda qızardılır.
- # Diyər ərəfdən duru yağ, tomat və əzilmiş sarmısaq bir tavada qovrulur.
- # Qızarmış kiftələrin üzərinə bu tomatlı qarışım gəzdirilir.
- # İsti ya da az isti olaraq sərvis edilir.

Not: İstənilsə marul yarpaqlarıyla bəzədilərkə sərvis edilir.