



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Bauernklößchen

Fellah Köftesi



250 g Hackfleisch
2 ½ - 3 Gläser Bulgur für Klößchen
3 EL Mehl
1 Ei
1 Zwiebel
1 Dessertlöffel Cumian
1 ½ Dessertlöffel Salz
1 TL schw. Pfeffer
1 TL
Für die Oberfläche:
1 EL Tomatenmark
½ Glas Öl
4 Knoblauchzehen

- # Bulgur, Mehl, Hackfleisch, Ei, geriebene Zwiebel und Gewürze zusammen 5-10 Minuten kneten.
- # Marmelgroße Teile formen und in erhitztem Öl braten.
- # Nebenbei Öl, Tomatenmark und zerstampfte Knoblauchzehen in einer Pfanne andünsten.
- # Diese Knoblauch-Öl-Mischung auf die gebratenen Klößchen gießen.
- # Warm oder lauwarm servieren.

Tipp: Nach Wunsch kann man es mit Salatblätter servieren.