



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

FELLAH KÖFTESİ



250 gr. kıyma
2,5 – 3 Su bardağı ince köftelik bulgur
3 orba kaşığı un
1 det yumurta
1 det soğan
1 Tatlı kaşığı kimyon
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı kekik
zeri İçin;
1 orba 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.
- # Diğertaraftan 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.