

Adana Sarımsaklı Fellaah Köftesi

Toplam 64 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 24 dk

5 kişilik

Orta

~370 kcal

Açılış 18/10

Adana sarımsaklı fellaah köftesi, ince bulgur köftelerini salçalı domates sosuna alıp maydanoz ve limonla canlı bir ana tabağa taşır.

Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı un
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 4 diş Sarımsak
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılış

1. Bulguru sıcak suyla 15 dakika kapalı şekilde şişirin.
2. Un, yumurta, salça ve baharatı ekleyip elastik harç yoğurun.
3. Harçtan küçük çukurlu köfteler yapıp hafif unlayın.
4. Köfteleri kaynar suda 12-15 dakika haşlayın.
5. Sarımsaklı domates sosunda 5 dakika çevirip maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri unla bulamak haşlama suyunda çatlama riskini azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Maydanoz, limon ve yoğurtla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta