

Mersin Fellah Köftesi

Toplam 40 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 4/10

Mersin fellah köftesi, ince bulgurdan yoğrulan minik köfteleri sarımsaklı domates sosuyla buluşturan, Akdeniz mutfağının istah açan ana meze tabaklarındandır.

Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 2 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı domates püresi
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 0.3 demet maydanoz
- 0.5 çay kaşığı tuz

Yapılış

1. Bulguru sıcak suyla 1 slatımla birlikte elastik köfte harcına kadar yoğurun.
2. Harcın minik toplar yapıp parmakla hafifçe bastırarak şekillendirin.
3. Köfteleri kaynar tuzlu suda 6 dakika yüzeye çıkana kadar haşlayın.
4. Domates, sarımsak ve zeytinyağı sosunda köfteleri çevirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Köftelere başparmakla küçük çukur açmak sosun daha iyi tutunmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz serperek 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten