

Fellah Köftesi

Toplam 60 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~290 kcal

Açılış 17/10

Adana ve Mersin sofralarında ince bulgur köfteleri, sarımsaklı domates sosuyla kaplanır.

Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 4 diş sarımsak
- 0.5 demet maydanoz

Yapılışı

1. İnce bulguru sıcak suyla 15 dakika bekletin.
2. Bulgur, un, salça ve baharatı yoğurup elastik hamur yapın.
3. Köfteleri parmakla çukur vererek şekillendirin, sos içinde tutunsun diye.
4. Köfteleri kaynar suda 10 dakika haşlayın.
5. Sarımsaklı domates sosunu 8 dakika pişirin.
6. Köfteleri sosla 3 dakika çevirip maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Köftelerin ortasına parmak izi bırakıp sos yüzeye daha iyi tutunur.

SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz ve limonla servis edin.

Alerjenler

Gluten