

# Mersin Fellaah Köftesi

Toplam 40 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 14/10

Mersin fellaah köftesi, ince bulgurdan yoğrulan minik köfteleri sarımsaklı domates sosuyla buluşturan, Akdeniz mutfağının istah açan ana meze tabaklarından biridir.

## 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

## Yapılışı

1. Bulguru sıcak suyla 1 slatlıkla birlikte yoğurarak köfte harcını hazırlayın.
2. Minik köfteler yapılış kaynar suda 6 dakika haşlayın.
3. Domates püresi, sarımsak ve zeytinyağıyla sos hazırlayın köfteleri içinde çevirin.

### PÜF NOKTASI

Köftelere başparmakla küçük çukur açmak sosun daha iyi tutunmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz serperek 11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten