

# Fellah Köftesi

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~290 kcal

Açılış 17/10

Adana ve Mersin sofralarındaki 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. Bulguru 15 dakika sıcak suyla bekletin.
2. Bulgur, un ve salçayla hamur yoğurun.
3. Köfteleri kaynar suda 10 dakika haşlayın.
4. Sarımsaklı domates sosuyla karıştırın.

### PÜF NOKTASI

Köftelerin ortasına parmak izi bırakırsanız yüzeye daha iyi tutunur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz ve limonla servis edin.

## Alerjenler

Gluten