



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Fellah Köftesi (Mersin)



**Süre:** 50 Dakika dk

### **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

### **Malzemeler:**

#### **☐ Köfte için:**

- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 çay bardağı irmik
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet yumurta

#### **☐ Sosu için:**

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı su

#### **☐ Üzeri için:**

- 1 çay bardağı doğranmış maydanoz
- 1 çay bardağı yoğurt (isteğe bağlı)

### **Ön Hazırlık:**

Fellah köftesinde ince bulguru sıcak suyla 10 dakika şişirin. Yumurtayı eklemekten önce bulgurun ilk sıcaklığının çıkmasını bekleyin; sos ve köfte için ayrılmış salça ve suyu ayrı tutun.

### **Servis Önerisi:**



Köfteleri sosla kaplandıktan sonra maydanozla servis edin. Yoğurt kullanacaksanız yanında veya servis sırasında sunun.

---

## **Yapılışı:**

### **1. Köfteyi Hazırlayın:**

- Bulguru geniş bir kaba alın, üzerine sıcak su ekleyip kapağını kapatarak 10 dakika bekletin.
- İrmik, un, salça, tuz ve baharatları ekleyerek yoğurun.
- Bulgurun ilk sıcaklığı çıktıktan sonra yumurtayı ekleyip macun kıvamına gelene kadar yoğurmaya devam edin.

### **2. Köftelere Şekil Verin:**

- Harçtan küçük parçalar koparıp yuvarlayın ve ortalarına parmağınızla hafifçe çukur açın.

### **3. Köfteleri Haşlayın:**

- Kaynar tuzlu suya köfteleri ekleyin ve köfteler suyun üzerine çıkana kadar haşlayın.
- Bir köfteyi açıp iç kıvamını kontrol edin. Pişen köfteleri parçalamadan kevgirle alarak bir tabağa alın.

### **4. Sosu Hazırlayın:**

- Tavadaki zeytinyağını ısıtın, doğranmış sarımsağı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
- Domates salçasını ekleyerek birkaç dakika daha kavurun.
- Tuz, pul biber ve suyu ekleyerek sosu 5 dakika kaynatın.

### **5. Köfteleri Sosla Buluşturun:**

- Haşlanan köfteleri sosun içine alın ve 5 dakika sosla birlikte pişirin.

### **6. Servis:**

- Üzerine doğranmış maydanoz serpererek sıcak servis yapın.
- Yoğurt ile sunabilirsiniz.

## **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Şekil verdiğiniz bir köfteyi önce deneme için haşlayın. Dağılıyorsa harcı yeniden yoğurun; su yüzüne çıkmasıyla birlikte bir tanesinin iç kıvamını da kontrol edin.