

Fellah Köftesi (Mersin)

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
>> **Pişirme 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 eklemeden önce bulgurun ilk sıcaklığının çıkmasını bekleyin; sos ve köfte için ayrılmış salça ve suyu ayrı tutun.

Servis Önerisi:

Kiraz'ın Mutfağı

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:

- Tavada 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 serperek 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.

Kiraz'ın Mutfağı