KİRAZ'IN MUTFAĞI

# 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)

Kiraz'ın Mutfağı

---

## 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.
- 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.**
- Haşlanan köfteleri süzerek 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.

>> **İpucu: Daha yumuşak köfteler için yoğurma aşamasında az miktarda ılık su ekleyebilirsiniz.** Ayrıca, sosun içine birkaç damla nar ekşisi ekleyerek daha ekşimsi bir tat elde edebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı