



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## FELLAH KÖFTESİ



250 gr. kıyma  
2,5 - 3 Su bardađı ince köftelik bulgur  
3 orba kaşığı un  
1 Adet yumurta  
1 Adet sođan  
1 Tatlı kaşığı kimyon  
1,5 Tatlı kaşığı tuz  
1 ay kaşığı karabiber  
1 ay kaşığı kekik  
zeri için;  
1 orba kaşığı salça  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
4 Diş sarımsak

- # Bulgur, un, kıyma, yumurta, rendelenmiş soğan ve baharatlar birlikte 5 - 10 dakika yoğrulur.
- # Misket büyüklüğünde Őekiller verilir, kızgın yağda kızartılır.
- # Diđer taraftan sıvıyağ, salça ve ezilmiş sarımsak bir tavada kavrulur.
- # Kızarmış köftelerin üzerine bu salçalı karışım gezdirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak servis yapılır.

Not: İsteniyorsa marul yapraklarıyla süslenip servis yapılır.