

Yogurtlu Fellah Kofte

Malzemeler

1 su bardagi koftelik ince bulgur

1/2 su bardagi un

1 adet yumurta

1 su bardagi sicak su

tuz,

karabiber,

kimyon

Yogurt Sosu Icin:

1 su bardagi yogurt

2 dis sarimsak

tuz,

kirmizi biber,

nane

Yapilisi

Oncelikle koftelik bulgur sicak su ile iletirilip uzeri kapatilarak bulgurlar sisene kadar bekletilir. Bulgur sisince un, yumurta, tuz ve baharatlar ilave edilerek guzelce yogrulur. Hamurdan misket buyuklugunde parcalar koparilarak avuc icerisinde yuvarlanir ve her birinin ortasina parmak bastirilarak ici hafif cukur hamur toplari elde edilir. Tencere icerisine su ve tuz konularak kaynatilir. Su kaynamaya basladiginda kofteler icerisine atilarak 10 dakika pisirilir. Bir kevgirle kofteler servis tabagina alinir ve uzerine hazirlanmis sarimsakli yogurt sosu dokulur. Servis etmeden once uzerinde tereyagli salcali sos, kirmizi pul biber ve nane gezdirilir maydonozla da renklendirilebilir. ve yogurtlu fellah kofte hazır.ellerimize saglik