

## Yogurtlu Fellah Koftesi

### Malzemeler

#### Fellah Koftesi:

Kofte icin gerekli malzemeler;

2 su bardagi ince bulgur

1 yemek kasigi domates salcasi

1/2 yemek kasigi biber salcasi

2 yumurta

2 yemek kasigi un

Tuz, kimyon, sumak, karabiber, nane

Domatesli sos icin gerekli malzemeler;

5 yemek kasigi rendelenmis domates

1 yemek kasigi domates salcasi

1 adet rendelenmis sarmisak

1/2 cay bardagi su

Tuz

#### Yogurt Sosu Icin:

1 kase yogurt

1 adet rendelenmis sarmisak

Tuz

### Yapilisi

Bulguru derin bir kaba koyduktan sonra uzerine 2-3 parmak gececek kadar kaynamis su dokup hafif sulu kalacak sekilde hemen suzun.Uzerini kapatip suyu cekmesi icin 15 20 dakika bekletin.Daha sonra kofte icin tum gerekli malzemeleri koyup yogurun.Elinizi surekli islatarak findiktan biraz buyuk parcalar koparip elinizle yuvarlayip sekil verin. Sekil verdiginiz bu bulgur toplarinin ortasina serce parmaginizla hafifce bastirin. 2 litre kadar kaynamis suya kofteleri salin.(tencerenin dibi dolacak sekilde daha fazla kofte koymayin).Kofteler suyun yuzeyine cikmaya baslayincaya kadar pisirin.Daha sonra delikli servis kasigi ile tencereden alip bir servis tabagina alin. Tum kofteleri bu sekilde pisirin.

Sos icin tum malzemeleri bir tavaya alip koyu kivama gelinceye kadar kaynatin.Hazirladiginiz koftlerin uzerine bu sosu gezdirin.Daha sonra yogurtlu sosu hazirlayip bunu da domates soslu koftelerin uzerine gezdirin. Afiyet olsun