



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA YAPRAĞINDA EKŞİLİ KÖFTE (GAZİANTEP)

3 su bardağı yarma
Yarım kilo ayva yaprağı
4 yemek kaşığı margarin
1 kilo yoğurt
4 adet soğan
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nar ekşisi
2 tatlı kaşığı tuz

Yarma tuz ve su ilâvesi ile yoğrulur, yumuşak bir hamur hazırlanır. Ayva yaprakları yıkanır. Hazırlanan hamurla pamuklu tarafı içe, parlak tarafı dışa gelecek şekilde hamurla kalem gibi sarılır. Hazırlanan köfteler bir tencereye muntazam bir şekilde dizilir, tuz atılır, üzerini geçinceye kadar sıcak su ilâvesi ile pişirilir. Diğer tarafta yoğurt-unla birlikte bir tencerede karıştırılır üzerine iki su bardağı kadar su ilâve edilir, karıştırılarak kaynatılır. Erik ekşisi, yoğurt-un-su karışımına ilâve edilir. Pişmiş olan köftelerin üzerine kaynamakta olan karışım boşaltılır, bir kaç taşım kaynatıldıktan sonra servis tabağına alınır. Üzerine küp şeklinde doğranmış margarinde kavrulmuş soğan gezdirilir, ılık olarak servis yapılır.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 20.10.2021