



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK KÖFTELİ ERİK MARMELATI (SLOVAKYA)

200 gram irmik
140 gram tereyağı
2 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu
2 yumurta
Tuz
Erik marmelatı için:
Olgun ve taze 1 kilo erik
250 gram toz şekeri
4 kaşık sirke

100 gram tereyağını küçük parçalara bölüp porselen bir kâseye koymalı ve iyice döverek işlemeli. Tereyağı yumuşak bir krema durumuna gelince bir çimdik tuzla yumurtaların sarılarını teker teker katıp karışmakta olan yağa yedirmeli. Yumurtaların yedirilmesi sona erince karışmakta olan karışıma azar azar irmiği katıp yedirmeli. Karışım birbirine iyice yedirilince bundan küçük parçalar alıp iri kiraz boyunda yuvarlak köftelikler yapmalı. Ateşe oturtulan bir tencereye tuzlu su koymalı. Su kaynamaya başlayınca bu küçük irmikli köfteleri içine atmalı ve bunları onbeş dakika kadar kaynatıp haşlamalı.

Bu süre sonunda bir kevgirle köfteleri sudan çıkarmalı ve sıcakta tutulan bir servis tabağının ortasına yerleştirmeli. Küçük bir kaptan artan tereyağını eritmeli. İçine kurutulmuş ekmek tozunu serpmeli ve şöyle bir karıştırdıktan sonra bu yağı köftelerin üstüne dökmeli. Tabağın çevresine de yapımı aşağıda anlatılacak marmelatı boşaltıp servis yapmalı.

Bir gece önceden erikleri bol suda ovalayıp iyice yıkamalı. Sonra ortadan ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarmalı ve toprak bir tencereye doldurmalı. Üzerlerine toz şekeri serpiştirmen. Sirkeyi de gezdirerek döküp bütün gece böylece bırakmalı. Ertesi gün eriklerle şurubunu emaye bir tencereye boşaltıp hafif bir ateşe oturtmalı. Sık sık karıştırarak erikler marmelat durumuna gelinceye kadar tenceredekiler hafif hafif kaynatmalı. Marmelat olunca tencereyi ateşten indirmeli ve soğutup irmik köftelerinin çevresine boşaltmalı.