



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE UNU KÖFTESİ

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

300 gram kestane unu,
100 gram pudra şekeri,
3 yumurta,
bol zeytinyağı.

Yapımı:

Kestaneyi haşladıktan sonra kabuklarını soymalı ve döverek un haline getirmeli. Kestane unundan 300 gram kadarını almalı ve elekten geçirerek birkaç defa elemeli. Bunu yoğurma mermerine boşaltmalı ve azar azar soğuk su katarak bu unu oldukça yumuşak bir hamur haline getirmeli. Sonra buna iyice çırpılmış ve köpürtülmüş yumurtaları azar azar katıp iyice yedirmeli. Karışımın kaşık kaşık almalı ve kaynar bol zeytinyağına atarak nar gibi kızartmalı. Kaşıkların hamuru tutmaması için her defasında bunları soğuk suya batırmayı unutmamalı. Kestane köftelerinin kızartılmaları sona erince bunları iyice süzdükten sonra bir servis tabağına yerleştirmeli. Üzerlerine pudra şekerini serpmeli ve böylece servis yapmalı. Köftelerin iyice kabarmaları için bunları kızartırken her defasında zeytinyağına sadece birkaç tanesini atıp kızartmalı.