



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARTILMIŞ FETALİ ÜZÜM KÖFTESİ

Philips su ısıtıcınız ile 300 ml suyu 40 °C'de ısıtın. Kuru üzümleri küçük bir kaseye koyun ve 75 ml ılık su ekleyin. Kuru üzümleri 10 dakika suda bekletin. Bir süzgeçte iyice süzün ve kağıt havlu ile kurulayın. Daha sonra bir kase içinde un, maya ve 1 çay kaşığı tuzu karıştırın. Karışım üzerine yumurtayı kırın ve ılık suyun geri kalanını karıştırın. Hamur tam olarak kalınlaşıp düzgünleşene kadar karıştırın. Kuru üzümü, beyaz peyniri, taze soğanı ve kekiği içine ekleyin ve hamuru selofanla kaplayarak 45 dakika, hacmi iki katına çıkana kadar bekletin. Yağı 175 °C'de fritözde ısıtın. Dondurma kepçesi veya iki küçük kaşığı yağa batırın ve küçük hamur toplarını kızgın yağa koymak için kullanın. Hamur toplarını kızarana kadar 3-4 dakika boyunca, 2-3 dakika sonra kaşık yardımıyla çevirerek kızartın. Peynir toplarını kalın kağıt havlu üzerinde süzdürün. Ilık servis edin.