



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTER (NİĞDE)

Niğde Valiliği

20 kg kabarcık üzüm
1 kg Havara
3 kg Nişasta (Buğday)
1 kg un

Üzümler yıkanıp kötöleri ayıklanır. Tekneye konur üzerine havara serpilip ayaklar yardımıyla iyice ezilir. Süzölen sular büyük şıra kazanlarına alınır, ateşe konur, bir kaç taşım kaynatılır. Kollu taş yardımıyla bakır teştlere (Leğenlere) alınır doldurulmaya bırakılır. Şıra kazanı yıkanır, tekrar ocağa konur. Durulmuş şerbet Küfret bezi ile süzölür tortusu alınır. Tekrar şire (Şıra) kazanına konur kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başladıktan sonra 1-1 , 5 saat daha kaynatılır. Şerbetten bir kaç kollutas leğene alınır, soğutulur un ve nişastası eklenip karışılır, karışım kazana konur. Şire küreğiyle karıştırılarak bulamaç haline gelinceye kadar pişirilir. Şerbetten kollutas yardımıyla almır önceden hazırlanmış ortalama bir metre boyunda 75 santimetre enindeki köfter bezlerine incecik yayılır. Bezlerin ön ve arka yüzleri kurutulur (1-2 gün). Bezlerden çekileceği zaman arka yüzleri ıslatılır. Yavaş yavaş çekilip çıkarılır, aralarına nişasta serpilip katlanır. Kış geceleri ceviz ve fıstığa sarılarak yenilir.

ML® Niğde Tavası (görsel)

