



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAPSAÇI KÖFTESİ (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

500 Gram Arapsaçı
2 Adet Kabak
6 Adet Taze Soğan
1 Su Bardağı Un
1 Kahve Fincanı Süt
1 Tatlı Kaşığı Karabiber
3 Adet Yumurta
2 Çay Bardağı Zeytinyağı
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Kabakların tepelerini kesip, dış zarını kazıyıp yıkayın. Kabakları rendeledikten sonra tuzlayıp süzgülüye koyun ve yarım saat dinlendirin.

Taze soğanlar ayıklayıp yıkayın, ince ince kıyın. Büyük bir çukur kaba koyun.

Arapsaçılarını yıkayıp kurulayın, yapraklarını ince ince doğrayın. Kıyılmış yaprakları taze soğanlara katın. Rendelenmiş kabakların suyunu sıkıp, çukur kaptaki malzemelere katıp karıştırın. Çırpılmış yumurtaları, unu, tuzu, karabiberi, sütü ekleyin ve karıştırın. Karışım çok cıvık olursa un ekleyin. Boza kıvamından az koyu bir bulamaç elde edin. Karışım katı olursa süt ekleyerek istenen kıvamı tutturun.

Geniş yüzeyli bir tavayı harlıca ateşte kızdırıp, zeytinyağını ekleyin.

Hazırladığınız bulamacı kızgın yağlı tavaya kaşık kaşık döküp, arada bir çevirerek parti parti kızartın. Kızaranları yağ emici kağıt üzerine çıkartın. Yağını alıp, servis tabağına alarak servise verin.



