



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALMALI KÜFTE (MALATYA)

Malatya Valiliği

2 su bardağı yarma  
3 su bardağı yoğurt  
5-6 tane ekşi elma  
5-6 tane kuru soğan  
2 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı erik ekşisi  
3-4 yemek kaşığı  
Tereyağı  
Tuz

Yarma, tuz ve suyu yaklaşık 10 dakika yoğurun.

Nohut büyüklüğünde çimdik (yuvarlamadan hamuru parçalara ayırarak gelişigüzel şekillendirme) atın. Ya da çimdikleri yuvarlayın.

Elmaları yıkayıp, soyup biraz ince parçalar şeklinde kesin.

Diğer taraftan 5-6 bardak su, tuz atarak kaynamaya bırakın. Kaynayan suya köfteleri koyarak haşlayın.

Köfteleri haşlanmak üzere iken elmaları ilave ederek haşlanmasını sağlayın.

İki kaşık un, yoğurt ve erik ekşisini biraz su ile iyice karıştırarak homojen bir karışım elde edin.

Köftenin suyundan bir miktar alarak yoğurdu ılıklaştırın. Karıştırarak kaynatın.

Kaynayan yoğurdu, pişen köftelerin üzerine boşaltın. Köfte ile birlikte 3-4 taşım daha kaynatın. Ateşten alın ve servis tabağına boşaltın.

Yağla birlikte pembeleştirilmiş kuru soğanı köftenin üzerine döküp yayın. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Bu yemek, olgunlaşmadan yere dökülen elmaların ziyan olmasını önlemek için genelde yaşlıların yaptığı bir yemektir. Ancak günümüze kadar ulaşmasının nedeni, oldukça farklı bir tat ve lezzete sahip olmasıdır.

