



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KÖFTE (MALATYA)

2 su bardağı yarma
2 su bardağı yoğurt
4-5 tane ekşi elma
2 yemek kaşığı tereyağı
3-4 baş kuru soğan
1 yemek kaşığı un
Tuz

Yarma, tuz ilâvesi ile yoğrulur. Nohut büyüklüğünde parçalara ayrılarak yuvarlanır. Elmalar soyulup büyük parçalar halinde doğranarak hazırlanır.

Diğer tarafta 5-6 bardak su ateş üzerine konur, kaynamaya başlayınca tuz atılır. Elmalar ve köfteler konarak haşlanır. Bu arada bir kaşık unla yoğurt iyice çırpılır, biraz su ilâve edilir. Köftenin suyundan bir miktar alınarak ılıklaştırılır. Karıştırma karıştırma kaynatılır. Kaynayan yoğurt pişen köftelerin üzerine boşaltılır, bir iki taşım kaynayıncaya ateşten alınır. Servis tabağına boşaltılır. Küp şeklinde doğranmış soğanlar yağla birlikte pempeleştirilir. Köftenin üzerine dökülür. Sıcak olarak servis yapılır.