



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## KATOLİK KÖFTESİ

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1600 gram balkabağı,  
300 gram un,  
50 gram kaşar peyniri,  
80 gram margarin yağı,  
1 yumurta,  
bir fiske ceviz bevvı,  
1 dal adaçayı,  
yeteri kadar tuz.

Yapımı :

Kabağın kabuğunu soyduktan çekirdeklerini çıkardıktan sonra etli kısmını iri parçalara doğramalı. Bir tencereye konacak kabak parçalarının üstüne kaynar tuzlu su dökmeli. Kabı orta ısıli bir ateşe oturtmalı ve kabak parçalarını dağılıncaya kadar haşlamalı. Ka\_ baklar haşlanınca suyunu süzmeli ve parçaları ezerek İnce delikli bir süzgeçten geçirmeli. Böylece elde edilecek kabak ezmesini bir süre soğumaya bırakmalı. Sonra bunu çabuk karıştırırken beş çimdik tuz serpmeli ve unu azar azar katıp bu karışıma yedirmeli. Karışıma bir fiske ceviz bevvıyla bir yumurta kattıktan sonra tahta kaşıkla karışımı en azından 5-6 dakika karıştırmalı. Derince bir tencereye tuzlu su koyup kaynatmalı. Su kaynayıncaya her defasında suya batırılacak bir tatlı kaşıkla bu karışımdan parçalar alıp kaynar suyun içine kaydırmalı (Kaşığın her defasında kaynar suya batırılması amaç köftelerin kolaylıkla kaymasını sağlamaktır). Beri yanda bir tavada margarin yağıyla adaçayını bir süre kaynatmalı. Sonra ada. çayını çıkarıp yağın içine rendelenmiş peyniri boşaltmalı. Yağ kızınca bunu köftelerin üstüne gezdirerek dökmeli ve servis tabağına alınmış köfteleri sıcak sıcak sofraya götürüp servis yapmalı.