



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI KÖFTESİ

<https://www.sabah.com.tr>

Yarım kg patates + bir tutam tuz
2 çorba kaşığı irmik
1 kahve fincanı bal
1 adet yumurta
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı un
2 kahve fincanı toz şeker
Yarım kg olgun kayısı veya haşlanmış kuru kayısı
1 çay kaşığı tarçın
1,5 su bardağı iri kıyılmış ceviz veya badem
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Üzeri için:
1 kahve fincanı pudra şekeri

Not: Patatesleri tuzlu suda haşlayın. Kabuklarını soyup, ezerek püre yapın. Tuz, irmik, bal, yumurta, kabartma tozu, un ve toz şekeri ilave edip, yoğurun. Hamurdan iki parmak kalınlığında eşit parçalar kesip, elinizde yuvarlayın. Kayısları ortadan ikiye ayırıp, çekirdeklerini çıkarın. Ortasına tarçın, ceviz veya badem yerleştirip, tekrar kapatın. Hamur parçalarının içini açıp, kayısları yerleştirin. Elinizi ıslatarak hamur parçalarını avucunuzun arasında hafifçe yuvarlayın. Köfteleri kızgın sıvı yağda kızartın. Yağını süzdürüp servis tabağına yerleştirin. Ilıdıktan sonra üzerine pudraşekerini serpererek servis yapın.

Not: Kayısı köftesini dondurma ile de servis edebilirsiniz.

