



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI KÖFTE

Kullanılacak malzeme:

1/2 kg patates,
1/2 kg olgun kayısı,
2 fincan tozşeker,
1 fincan pudraşeker,
175 gr bal,
2 kaşık irmik,
2 yumurta,
yeteri kadar toz tarçın,
zeytinyağı,
1 tutam tuz.

Yapılışı:

Patatesler iyice yıkandıktan sonra kaynar tuzlu suda haşlanır. Sonra kabukları soyulur ve ezilerek püre yapılır. Patates püresi yayvan bir porselen kâseye veya çömleğe konur. Tuz, irmik, bal, yumurta ve tozşeker katılır, yoğundur, hamur haline getirilir. Hamur yuvarlanarak 4-5 cm çapında, hamurdan bir sopa yapılır, keskin bir bıçakla iki parmak kalınlığında parçalar halinde kesilir. Kayisılar iyice yıkandıktan sonra ortadan ikiye bölünür, çekirdekleri çıkarılır, içlerine bir tutam tarçın konup çekirdeksiz olarak tekrar kapatılır. Böylece bir bütün haline getirilecek olan kayisılar hamur dilimlerinin içine yerleştirilir ve hamur dilimleri ıslak avuçların arasında yavaşça yuvarlanır, mandalina büyüklüğünde köfteler yapılır. Köftelerin hazırlanması tamamlanınca kızgın zeytinyağına atılıp nar gibi kızartılır. Kızaran köfteler kevgirle yağ süzdürülerek tavadan alınır ve servis tabağına konur. Kayıslı köfteler ılıyınca bunların üzerine pudraşeker serpilir, tabağın çevresine de kayısı dilimleri yerleştirildikten sonra servis yapılır.