KÖFTER

1 bardak pekmez
100 gram margarin
2 bardak su
1 bardak nişasta
1,5 su bardağı un

Pekmez kaynatılıp kıvama gelince su, yağ, nişasta ve unla karıştırılarak bulamaç hazırlanır.
Köfterin renginin berrak ve duru olması için baş pekmez kullanılır. Kısık ateşte yavaş yavaş karıştırılır.
Topaklandırılmadan, göz göz patlayıp baloncuklar oluşuncaya kadar pişirilir.
Kıvamını anlamak için bir kâseye su konup, kaşığın ucu ile köfter damlatılır.
Damlayan köfter su içinde dağıtmazsa, köfterimiz pişmiş demektir.
Pişen köfter sığ tepsilere dökülerek düzeltilir. Kendiliğinden donması beklenir.
Ertesi gün donan köfter kare veya baklava dilimi şeklinde kesilerek beyaz örtüler üzerinde güneşte kurutulur, iyice kuruduktan sonra kapalı emaye veya teneke kaplarda saklanır.

Not: Kışın misafirlere ceviz içi ile birlikte çerez olarak ikram edebilir.

© lezzetler.com tarif no:132010 • adı:Köfter • gönderen:tornacı • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:55