



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PASTIRMALI KUŞKONMAZ KÖFTESİ

4 kişilik

MALZEME

800 g patates,

tuz,

2 kilo beyaz kuşkonmaz,

150 g tereyağı,

1 tutam şeker,

1 dal tarhun,

1 taze soğan,

4 cl sirke,

3 yumurta sarısı,

1 çorba kaşığı limon suyu,

2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı,

150 g çemensiz pastırma,

taze öğütülmüş karabiber.

1. Patatesleri tuzlu suda yaklaşık 18 dakika haşlayın, biraz diri kalmaları lazım.
2. Kuşkonmazları yıkayarak soyun, alt uçlarını kesin.
3. Patatesleri soyup, 10 dakika derin dondurucuda beklettikten sonra iri iri rendeleyin.
4. Kuşkonmazları 1.5 litre tuzlu, şekerli ve tereyağlı suda 15-18 dakika haşlayın.
5. Tarhununu yıkayarak kurulayın, yapraklarını koparın, saplarını kıyın. Soğanı ayıklayarak kıyın. Soğanı, tarhun saplarını, ezilmiş karabiber taneleri ve sirkeyi, suyunu çektirinceye kadar kaynatın ve süzgeçten geçirin.
6. Yumurta sarılarını ve soğanlı karışımı benmaride krem halini alıncaya kadar çırpın. 125 g tereyağı eritin, azar azar kreme ilave edin. Tuz ve limon suyu katın. Sosu benmaride bekletin. Tarhun yapraklarını kıyarak servis yapmadan kısa bir süre önce sosa katın.
7. Eritilmiş tereyağını 1 tatlı kaşığı katı tereyağı ile büyükçe bir tavada kızdırın. Rendelenmiş patatesleri 4'e bölün, yuvarlak köfte şeklinde tavaya koyun, tuz ekin.
8. Köfteleri yaklaşık 10 dakika kızarttıktan sonra alt üst edin, tekrar kızartın ve bir tabağa dizin.
9. Çemensiz pastırma ile servis yapın.