



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEKMEZ KÖFTESİ (AYDIN)

Aydın Valiliği

1 lt üzüm pekmezi  
150 gr irmik  
50 gr un  
50 ml su

Derin bir tencerede orta ateşte üzüm pekmezi un ile açılır. Birkaç dakika kaynadıktan sonra irmik ilave edilir. Üzerine su eklenir. Ocakta kıvam alana kadar pişirilir. Geniş bir tepsiye alınan hamur, tepsiye yayılır. Soğuduktan sonra baklava dilimi şeklinde kesilir. Soğuk olarak servis edilir.

Not: Pekmez köftesi şekil verildikten sonra güneşte kurutularak da tüketilir.

