



PEYNİR KÖFTESİ (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 tekerlek taze Malatya peyniri
5-6 yumurta
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta
2 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)
Şurup için:
4 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su

Şeker ve suyu tencerede ocağa koyun; şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başladıktan sonra 8 dakika daha kaynatın ve ocaktan alıp soğumaya bırakın. Diğer tarafta tuzsuz peyniri rendeleyin. İçerisine un, nişasta ve yumurta katarak karıştırın. Kıvamı kek hamurundan biraz koyu olmalıdır. Bol yağda kaşıkla ceviz büyüklüğünde parçalar halinde kızartın. Kızartılan tatlıları, soğuk şuruba atarak şireyi çekmesini bekleyin ve servis yapın.

