



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU KAYISILI TOPLAR

4 kişilik

Toplar:

500 g unlu patates,

12 küçük ya da 6 büyük kayısı

12 ya da 6 adet kesme şeker,

125 -150 g un,

2 yumurta sarısı,

1 tutam tuz,

1 çorba kaşığı dilimlenmiş badem,

100 g tereyağı,

6 çorba kaşığı galeta unu.

Sos:

3/8 litre kayısı suyu,

1 çubuk tarçın,

1 parça limon kabuğu,

1 çorba kaşığı nişasta,

1-2 çorba kaşığı toz şeker,

2 yumurta sarısı.

Toplar: Patatesleri 20 - 25 dakika haşlayın, kabuklarını soyun. Patatesleri sıcak olarak püre makinesinden geçirip ezin ve bir tabağa alın. Patatesleri soğumaya bırakın, kurumamaları için üzerlerini örtün. Kayısları yıkayın, biraz yarı ve çekirdeklerini çıkartın. Çekirdek yerine içine birer ya da ikişer kesme şeker koyun. Patateslere 125 g un, yumurta sarılarını ve tuzu ekleyin, hepsini pütürük-süz ve yapışmayan bir hamur haline getirin, gerektiği takdirde biraz un ilave edebilirsiniz. Hamurdan bir rulo yapın. Ruloyu 6 -12 parçaya bölün. Hamur parçalarını avucunuzun içinde düzletin (2-3 mm), üstüne birer kayısı koyun, hamuru kayısının etrafına sıkıştırın ve top haline getirin. Ellerinizi sık sık una batırmaya unutmayın. Büyük bir tencerenin içine bol su koyun, suyu kaynatın. Topları kaynar suyun içine atın, ateşi kısın. Topları 12 -15 dakika süreyle pişirin. Piştikten sonra topları çıkarın ve süzölmeye bırakın. Badem dilimlerini teflon tavada hafif pembeleştirin, tereyağını kızdırın, topları galeta ununda çevirin ve kızgın tereyağında altın sarısı olana dek kızartın, üzerine badem dilimlerini serpin.

Sos: Kayısı suyunu, tarçın ve limon kabuğu ile yavaş yavaş kaynatmadan ısıtın. Nişastayı biraz su ile karıştırıp içine dökün, bir taşım kaynatın. Şekeri katın, yumurta sarıları ile terbiye yapın. Topları sos ile sofraya getirin.