



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI KÖFTE (MUĞLA)

Muğla Valiliği

5 lt. üzüm şırası
3 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı nişasta
Tam kurumamış ceviz

Üzüm şırası, ocağa alınan büyük bir tencerede kaynatılır. Şıra kaynarken ayrı bir kaptaki un ve nişastaya biraz şıra karıştırılarak cıvık bir hamur yapılır. Hamur, içinde topak kalmaması için elekten geçirilir, koyu kıvama dönmeye başlayınca karıştırarak şıraya ilave edilir. Şıranın yüzü buruşmaya başladığında pişmiş demektir, ocaktan alınır.

Pişen şıra sinilere dökülür, bir gün sonra baklava dilimi şeklinde kesilir, kuruması için bir hafta kadar serilir. Sonra bir bezin içine alınır, saklanır.

Not: Tatlı köfte kışın diğer çerezlerle birlikte yenir, misafire ikram edilir. Şeker ilave edilmediği için tadı da hafiftir.