FIRINDA KÖFTELİ PATLICAN

2 Yemek Kaşığı biber salçası
1,5 Kg. bostan patlıcanı
1 Kg. köftelik kıyma
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Demet maydanoz
1 Paket köfte harcı
100 Gr margarin

Bostan patlıcanlarını alacalı soyup, 2 parmak kalınlığında halka halka doğrayın. Patlıcanların üzerine tuz serpip, acısını gidermek için 10-15 dakika bekletin. Kıymayı, köfte harcı, incecik doğradığınız maydanozlar ve üzerinde yazan su miktarı ile yoğurun. Patlıcanları yıkayıp, tepsiye dizin. Üzerlerine 1 çay kaşığı toz şeker serpin. Yoğurduğunuz köfteleri, patlıcanların büyüklüğüne göre yuvarlak olarak şekillendirip, patlıcanların üzerine yerleştirin. Biber salçasını,1 çay bardağı eritilmiş margarin, tuz ve su ile iyice karıştırıp, köftelerin üzerinden dökün. Önceden ısıttığınız sıcak fırında köfteler kızarıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:78178 • adı:Fırında Köfteli Patlıcan • gönderen:mübarek • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:02