KÖFTELİ PATLICAN

1 Adet Sana Klasik
2 Diş sarımsak
1 Kg. PATLICAN
300 gr kıyma
2 Adet Domates
1 Yemek Kaşığı salça
5 Adet biber

Patlıcanları soyup tuzlu suda bekletelim sonra dikine 3 4 de bölelim ve kızartalım kıymayla diğer malzemeleri katıp yoğuralım ve elimizle yuvarlayıp kızartalım ve patlıcanın içine köfteyi koyup saralım üzerine domates biber koyup kürdanla tutturalım salçalı su yapıp 180 derece fırında pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:77018 • adı:Köfteli Patlıcan • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:48