KÖZDE PATLICAN KÖFTE

100 gr margarin
200 gr kıyma
250 gr yoğurt
1 adet yeşil biber
8 dal maydanoz
2 adet patlıcan
1 fiske tuz
1 fiske pul biber

İşe patlıcanları fırında közleyerek başlayalım Közlenmiş patlıcanların kabuklarını soyalım ve onları bir bıçak yardımı ile ince ince doğrayalım. Daha sonra süzme yoğurdu ve patlıcanları birbirine karıştıralım. Hazırlamış olduğunuz karışımı güveç bir kaba koyup ısıtalım. Başka bir kabın içerisinde kıymayı, tuz ve karabiberle yoğurarak köfteleri hazırlayalım. Hazırladığımız köfteleri kebap şişlerine takarak pişirelim. Pişen köfteleri minik minik parçalayarak, içine pul biber katılmış yağda kavuralım. Sonra kıymalı harcı patlıcanların üzerine döküp. Yeşilbiber ve maydanozla servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:99838 • adı:Közde Patlıcan Köfte • gönderen:şeniz • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:58