PATLICANLI KÖFTE

200 gr Yarma (1 su bardagi)
600 gr Patlican
150 gr Yesil Sivribiber
2 Adet Sogan
2 Adet Domates
50 gr Tereyağıi
1 Yemek Kasigi Biber Salçasi
5 Su Bardagi Et Suyu
Tuz

Yarmayi 1/2 su bardagi sicak su ve tuz ile yogurup yumusak bir hamur hazirlayin. Findik büyüklügünde köfteler yapin.
Patlicanlari alaca ayiklayin.Uzunlamasina 4'e bölün.
Daha sonra 3 cm. uzunlugunda kesin, tuzlu suda bekletin. Biberleri 3 cm. uzunlugunda dograyin.
Tereyağıini eritin. Kiydiginiz soğanlari tereyağında hafifçe kavurun. Tuz ile tatlandirin.
Domatesleri rendeleyin. Biber salçasi ile karistirip soğana katin ve 2-3 dakika pisirin. Et suyunu ekleyin. Et suyu kaynayinca hazirladiginiz köfteleri içine atip 50 dakika pisirin.
Sivi yagi kizdirip patlıcanlarin tamamini bir seferde hafifçe kizartin, bir kaba alin.
Daha sonra biberleri de ayni yagda kizartin.
Kizarmis biber ve patlıcanlari kaynamakta olan köfteli suya ekleyin.
10 dakika sonra atesten alip servis yapın.

ML® Patlıcanlı Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3725 • adı:Patlıcanlı Köfte • gönderen:paspartu • indirme tarihi:26.04.2024 - 03:46