



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHÇIVAN KÖFTESİ

600 gram kıyma
200 gram sarı patates (2 büyük)
100 gram soğan (1 büyük)
200 gram patlıcan (1 küçük)
120 gram ekmek içi (2 dilim)
100 gram iç bezelye
2 yumurta
300 gram domates (2 orta)
1 demet dereotu
2 bardak su
100 gram çiçek yağı (5 çorba kaşığı)
Tuz ve karabiber
20 gram sadeyağı ya da margarin (1 çorba kaşığı)

1 Kemiksiz 600 gram kıymaya; rendelenmiş 1 büyük baş soğan, 2 adet yumurta, ıslatılmış ve sıkılmış iki buçuk dilim içi bayat ekmek 1 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber ile kıyılmış 1 demet dereotu ilâve ederek hepsini 5 dakika kadar yoğurmak, sonra yoğurulmuş bu kıymadan iri ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak hafifçe ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak, sonrada üstlerinde bastırmak suretiyle bunlara yassı ve yuvarlak şekiller vermeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra bir tavaya; 5 silme çorba kaşığı çiçekyağı koyarak kızdırmalı, kızınca buna; soyulmuş ceviz büyüklüğünde dört köşe parçalara doğranmış ve soğuk suda 10 dakika bırakılmış 200 gram sarı patates ilâve ederek, patatesler pembeleşinceye kadar kızartmalı, sonra da bunları iyice süzölmüş olarak tavadan tabağa aldıktan sonra tavaya uzunluğuna doğru ortasından dörde bölünmüş ve ikişer parmak eninde küçük parçalara doğranmış 200 gram patlıcan ilâve ederek patlıcanlar da pembeleşinceye kadar kızartmalı ve patlıcanları da iyice süzölmüş olarak tavadan çıkararak bunları köfteleri içinde pişirecek olduğumuz tencereye koymalı ve sonra da tavaya yuvarlak şekiller vermiş olduğumuz köfteleri katarak, bunları da pembeleşinceye kadar kızartmalı, köfteleri de, tavadaki kalan yağı ile olduğu gibi patlıcanların buldukları tencereye ilâve etmelidir. (Kışın patlıcan yerine, havuç, kereviz kullanmalıdır.)

3 Sonra bu tencereye; 1 silme çorba kaşığı sadeyağ ya da margarin, 100 gram iç bezelye, 1 tatlı kaşığı tuz, kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış ve püre haline gelinceye kadar yağsız pişirilmiş domates ya da yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 2 bardak da su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve bezelyeler pişmiş bir hal alıncaya kadar orta kuvvetteki ateşte 30 - 35 dakika pişmeye bırakmalı, bezelyeler pişince bunlara kızartarak bir tarafa bırakmış olduğumuz patatesleri de ilâve ederek bir taşım daha kaynatıldıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.