



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHÇIVAN KÖFTESİ

600 gr. kıyma
3 dilim ekmek içi
2 yumurta
1 demet dereotu
1 çorba kaşığı tereyağı
1 büyük soğan
5 çorba kaşığı sıvı yağ
2 büyük sarı patates
1 küçük patlıcan
100 gr. bezelye
2 orta boy domates
2 bardak su
Tuz, karabiber

Kıyma, rendelenmiş soğan, 2 yumurta, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı karabiber, kıyılmış dereotu ile ıslatılıp sıkılmış ekmek için 5 dakika yoğrulur, iri ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak ıslatılmış avuç içinde yuvarlanır. Üzerlerine bastırılarak yassı, yuvarlak şekiller verilir. Sıvıyağ tavada kızdırılır. Soyulmuş ceviz büyüklüğünde dört köşe doğranmış ve 10 dakikada soğuk suda bekletilerek süzölmüş patatesler yağda kızartılır. Süzölüp, tabağa alınır. Tavaya uzunlamasına dörde bölünüp, iki parmak eninde doğranmış patlıcanlar ilave edilir ve pembeleşene kadar kızartılarak süzölmüş olarak tavadan çıkartılır. Patlıcanlar, bir tencereye yerleştirilir. Aynı kızgın yağda hazırlanan köfteler, pembeleşinceye kadar kızartılır. Sonra yağıyla birlikte patlıcanların olduğu tencereye aktarılır. Sonra bu tencereye, 1 çorba kaşığı tereyağı, bezelye, 1 tatlı kaşığı tuz, soyulup küçük doğranmış ve püre haline gelene kadar yağsız pişirilmiş domates ve salça ile iki bardak su ilave edilir ve kapak kapatılarak, bezelyeler pişinceye kadar 30-35 dakika ateşte bırakılır. Daha sonra kızarmış patatesler ilave edilerek bir taşım kaynatılır ve servis yapılır.