



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

EGE KÖFTESİ

Köfte için:

1 Adet Büyük Boy Patlıcan (1.5 cm kalınlığında dilimlenmiş)

1 Yemek Kaşığı Pakmaya Galeta Unu (10g)

2 Yemek Kaşığı Buğday Unu (15g)

1 Adet Yumurta

3 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı

1 Demet Taze Maydanoz, İnce Kıyılmış

1 Diş Rendelenmiş Sarımsak

2 Çay Bardağı Kaşar Peyniri Veya Dil Peyniri (Rendelenmiş)

3 Çay Bardağı Beyaz Peynir (Çok İnce Küp Küp Doğranmış)

4 Dilim Ekmek İçi

1 ½ Çay Kaşığı Kuru Kekik Ve Biberiye

1 ½ Çay Kaşığı Tuz Ve Karabiber

Kızartmak için:

1 Çay Bardağı Pakmaya Galeta Unu (120g)

1 Çay Bardağı Buğday Unu (100g)

Ayçiçek Yağı (1/2lt)

Fırınınızı önceden 190oC ayarlayıp, ısıtın.

Pişirme kağıdı serili tepsiye dizdiğiniz patlıcan dilimlerinin üzerine zeytinyağı ve karabiber gezdirin ve 20-22 dakika fırınlayın.

Fırından aldığınız dilimleri ılınınca çok ince doğrayın ve büyükçe bir karıştırma kabına alın

Üzerine peynirler, maydanoz, yumurta kekik, biberiye, karabiber, sarımsak, tuz ve ekmek içlerini ilave edin.

Karışımı ele yapışmayan bir köfte harcı elde edinceye dek yoğurun. (Eğer cıvık ise galeta unu veya ekmek içi ekleyebilir, katı ise yumurta ilave edebilirsiniz.)

Tercihen buzdolabında yarım saat dinlendirip, buzdolabından aldığınız karışımdan 10-12 adet parça koparıp, köfte şeklini verin.

Kızartma tavasında, önceden kızdırdığınız ayçiçek yağında, un, galeta unu, tuz ve karabiber karışımına bulayıp, kızartın.

Yanında yogurt sos ile sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121303 • adı:Ege Köftesi • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:28.03.2025 - 03:21