KÖFTELİ BEĞENDİ

Bengü Doğruel

6 adet kemer patlıcan közlenmiş
2.5 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı dolusu tereyağı
Tuz
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
250 gr köftelik kıyma
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı kimyon
1 su bardağı galeta unu

Köftelik kıymayı bir kaba alın. Üzerine rendelenmiş soğan, dövülmüş sarımsak, tuz, karabiber kimyon, yumurta, galeta ununu ekleyin. Köfteyi yoğurun. Köfteden fındıktan irice parçalar koparıp yuvarlayın. Büyük bir tavaya yağ ekleyin. Isınan tavanın içine köfteleri atın. Çevire çevire pişirin. Tereyağını bir tencereye alın eritin. Unu ekleyin ve kavurmaya başlayın. Kavrulan unun üzerine soğuk sütü ekleyin çırpma teliyle çırparak karıştırmaya başlayın. Muhallebi kıvamı alana kadar pişirin. Kabukları soyulmuş ve ince ince kıyılmış közlenmiş patlıcanları beyaz sosun içine atın. Kaşar peyniri rendesi ve tuzunu ekleyin. Kaşar peyniri eriyinceye kadar pişirin. Rendelenmiş domatesi bir tencereye alın. İçine biber salçası ve zeytinyağı ekleyin. Hafif suyunu çekince içine kekik, sarımsak, tuz ve karabiber ekleyin. 2-3 dakika pişmeye bırakın. Beğendiyi bir servis kabına alın. Üzerine kızarttığınız köfteleri koyun. En üzerine domates sosu gezdirin. Sıcak ya da ılık servis edin.

© lezzetler.com tarif no:117425 • adı:Köfteli Beğendi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:17.05.2024 - 12:00