



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ PATLICAN KÖFTESİ

<https://www.posta.com.tr>

5 adet patlıcan
1 tatlı kaşığı ezilmiş sarımsak
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay bardağı kıyılmış maydanoz
2 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
Yarım su bardağı un
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz
1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)
Üzerine:
1 su bardağı galeta unu

Patlıcanları fırın ızgarasında ya da ocakta közledikten sonra kabuklarını soyun. Geniş bir kaseye patlıcanları koyup üzerine sirke ve baharatları dökerek karıştırın. Diğer tüm malzemeleri patlıcanlara ekleyip iyice harmanlayın.

Elinizle şekil verecek kıvamı alması için gerekirse, azar azar galeta unu ekleyin. Hazırladığınız harçtan elinizle ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak, galeta ununa bulayın. Kızgın sıvı yağda kızartın. Soğuk ya da sıcak olarak servis yapabilirsiniz.

