PATILCANLI TOP KÖFTE

1 büyük patlıcan (500-600 gr)
5 yemek kaşığı dolusu kaşar rendesi
2 diş sarımsak
1 yumurta
1/4 şimdi maydanoz
2 fesleğen yaprağı
Galeta unu
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Patlıcanı bir güzel yıkayıp ikiye kesin. Bir bıçağın ucu ile baklava keser gibi iç kısmında çizikler oluşturun. Tuzlayıp ve sıvıyağı fırça ile sürün. Maximum 250 derecede 35 dakika kızarıp içi yumuşayana dek pişirin. Geniş bir tahta kaşık ile çekirdeklerini çıkarın ve bir elekte (yaklaşık 15 dakika) süzüp suyunu bırakmasını sağlayın.
Daha sonra patlıcanın içini çıkarıp iyi bir şekilde ezin. Yumurta, dövülmüş sarımsak, kıyılmış otlar, parmesan ve tuz ve biber ekleyin. İyice karıştırın.
Galeta unu (bir defada 2-3 yemek kaşığı) ekleyin. Eğer ekmek kırıntısı var ise 8 yemek kaşığı galeta yerine ekleyin.
Elinizle köfte şeklini verin.
Tavada yağı ısıtın ve köfteler esmerleşince (yaklaşık 5 dakika) ocaktan alın.
Sıcak veya soğuk servis yapın. Yanında domates salatası veya domates sosu ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:134785 • adı:Patılcanlı Top Köfte • gönderen:kule • indirme tarihi:05.05.2024 - 01:43