



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN KÖFTESİ (KIYMASIZ)

- 100 gr margarin
- 2 adet büyük boy patlıcan
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet yumurta
- 100 gr beyaz peynir veya lor
- Bir tutam maydanoz
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar Karabiber
- Yeteri kadar kimyon
- Yeteri kadar zerdeçal
- Yeteri kadar kırmızı toz biber
- Yeteri kadar galeta unu
- 1 adet yumurta (dışı için)

Patlıcanları rendeleyin. Üzerine tuz serpip karıştırın ve tel süzgecin içine bırakıp suyunu vermesini sağlayın. Diğer tarafta soğanı, maydanozu küçük doğrayın. Peyniri elinizle ufalayın. Yumurta haricindeki diğer malzemeleri de ekleyin. Patlıcanın suyunu elinizle sıkıp diğer malzemelere ekleyin, karıştırın. En son yumurtasını kırıp hafifçe çok sulandırmadan yoğurun. Elinizle yumurta kadar parçalar alıp oval veya yuvarlak köfteler yapın. Köfteleri zamanınız varsa 15 dakika dolapta bekletin. Bir tavaya margarini koyup ısıtın. Köfteleri önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp orta ateşte arkalı önlü kızartın.

