



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KÖFTESİ

2 adet patlıcan
1 adet kuru soğan
3 dal taze soğan
yarım demet maydanoz
yarım demet dereotu
1 adet yumurta
2 dilim bayat ekmek içi
yarım kase kaşar peyniri
4 yemek kaşığı galeta unu
tuz karabiber, pul biber
1 yemek kaşığı margarin
kızarmak için sıvıyağ

Patlıcanın kabuklarını soyup acısını almak için tuzlu suda 15 dakika bekletin.

Maydanoz, dereotu ve taze soğanı incecik doğrayın.

Yoğurma kabına yumurta, sana margarin, ekmek içi, kaşar peyniri, 2 yemek kaşığı galeta ununu alıp karıştırın.

Üzerine maydanoz, dereotu ve taze soğanı ekleyin.

Tuzlu suda beklemiş patlıcanın suyunu süzün.

Patlıcan ve soğanı rendeleyip yoğurma kabına ilave edin.

Tuz ve baharatlarını ekleyip iyice yoğurun.

Köfte harcından cevizden biraz büyük parçalar koparın.

Elinizle yuvarladıktan sonra üzerine bastırıp yassı şekil verin.

Düz bir tabağa galeta ununu yayın.

Her bir köfteyi galeta ununa batırın.

Kızgın ve bol yağda köfteleri kızartın.

Fazla yağın alması için pişen köfteleri havlu kağıt üzerine çıkarın.

Dilerseniz üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek servis yapın.

