



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KÖFTE

<https://esenler.bel.tr/>

1/2 adet bayat ekmek
3 adet patlıcan
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
1 demet maydanoz
3 çorba kaşığı beyaz peynir
1 çay bardağı sıvı yağ
Sos için:
2 adet domates
1 çorba kaşığı sıvı yağ
5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı şeker
2 dal dereotu
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı karabiber

Bayat ekmeği rondodan geçirin. Patlıcanı alaca soyarak haşlayıp süzün. Karıştırma kabına alarak ezin. İçine ufaltılmış ekmek, yumurta, un, ince kıyılmış maydanoz ve beyaz peyniri ekleyerek yoğurun. Çay tabağı genişliğinde köfteler yapın. Domatesi rendeleyip sarımsak ve salçayı katın, baharatları ve ince kıyılan dereotunu ilave edip 10 dakika kaynatın. Köfteleri önlü arkalı sıvı yağda kızartarak servis tabağına alın. Sosu üstüne dökerek servis yapın.

