



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KÖFTESİ

Malzeme:

- 1 kg patlıcan
- 2 kahve fincanı rendelenmiş peynir
- 1 kahve fincanı un
- 1 demet maydanoz
- 1 bardak çiçekyağı

Salçası:

- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 kahve fincanı un
- 3 kahve fincanı süt
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 küçük limon suyu

Yapılışı:

Patlıcanları ateşte közleyin. Bıçakla kabuklarını sıyırın. 4 bardak limonlu su içine yatırıp bir tarafa bırakın. Bir kuşaneye tereyağını ve un koyarak kavurun. Süt ilave ederek dövercesine karıştırın ve 1-2 dakika pişirin. 2 kahve fincanı peynir ve tuz, kıyılmış maydanoz kırıştırın. Bir tarafa bıraktığınız patlıcanları çatalla dövün. Peynirli iç ile birlikte karıştırın. Katılaşması için 2 saat buzdolabında bekletin. Soğuyunca bundan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp köfte biçiminde şekil verin. Önce una sonra yumurtaya bulayarak kızgın yağda kızartın. Tabağa alıp, servis yapın.