



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PATLICAN KÖFTESİ

### MALZEME:

5 adet patlıcan  
2 bardak zeytinyağı  
3 adet yumurta  
2 fincan kaşar rendesi  
1 demet maydanoz  
3 kaşık tereyağı  
1 fincan un  
2 fincan süt  
2 adet limon  
tuz.

### HAZIRLANIŞI:

Patlıcanları kızgın ateşte közlemeli. Kabuklarını soymalı unlu limonlu su içine koyup bir kenara bırakmalıdır. Bir tencere içine tereyağı konup eritilir, içine un katılıp, pembeleşmesi beklenir, ondan sonra yavaş yavaş süt ilâve edilir. Kovu kıvama gelince ateşten indirilir, sırayla rende kaşar, tuz, kıyılmış maydanoz ve tuzlu sudaki patlıcan avuçta iyice sıkılarak katılır. Beş dakika telle karıştırılarak soğuk bir yerde birkaç saat bırakılmalıdır. Soğuyup sertleşen patlıcan salçasını küçük parçalara ayırıp parmak biçimi haline getirmeli ve kızgın yağda pişirip sofraya getirmelidir.