PATLICAN KÖFTESİ

1000 gram patlıcan
50 gram rende kaşar (2 kahve fincanı)
3 adet yumurta
50 gram un (1 kahve fincanı)
1 demet maydanoz
220 gram rafine çiçekyağı (1 bardak)
SALÇASI:
60 gram sadeyağı, ya da margarin (3 çorba kaşığı)
65 gram un (1 1/4 kahve fincanı)
375 gram süt (5 kahve fincanı)
2 tatlı kaşığı tuz
1 küçükçe limonun suyu

1 Kalıncalarmdan 1000 gram patlıcanı kuvvetli ateşte patlıcanların kabukları yanmış bir hal alıncaya kadar her bir tarafın iyice pişirdikten sonra, bir bıçakla yukarıdan aşağıya doğru sıyırmak ıretiyle kabuklarını soymalı, sonra da bunları, içinde 4 bfudak limonlu su olan tencereye alarak bir tarafa bırakmalıdır.
2 Bundan sonra, bir kuşaneye; 3 silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin ile bir çeyrek kahve fincanı un koyarak, 2 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara; sıcak halde 5 kahve fincanı da süt katmak ve dövercesine karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle karıştırmalı ve bunları; 1 - 2 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alarak, bu karışıma sırasiyle; 2 kahve fincanı rende kaşar, 2 tatlı kaşığı tuz, kıyılmış bir demet maydanoz ile, su içinde bir tarafa bırakmış olduğumuz patlıcanları iki avuç içinde sıkarak suları adamakıllı çıkarılmış olarak koymalı, sonra da bunları 5 dakika kadar tel ya da çatalla iyice çırparak, hepsinin birbirine karışmasını sağladıktan sonra, iyice soğuyarak katılaşması için karışımı 2 saat buzdolabı ya da serince bir yerde dinlendirmelidir.
3 Soğuyunca; bunlardan irice ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle karışımı parmak biçiminde şekiller verdirmeli ve şekillendirilmiş bu patlıcanları, önce bir tabak içindeki una, sonra da çalkanmış yumurtaya batırdıktan sonra bunları, içinde kızdırılmış bir bardak rafine çiçekyağı olan tavaya atmalı ve patlıcanların birer tarafı kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek ve kızartmak suretiyle pişirmeli ve bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34539 • adı:PATLICAN KÖFTESİ • gönderen:ilker24 • indirme tarihi:09.05.2025 - 17:34