



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 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 Kalıncalarından 1000 gram patlıcanı kuvvetli ateşte patlıcanların kabukları yanmış bir hal alınca kadar her bir tarafın iyice pişirdikten sonra, bir bıçakla yukarıdan aşağıya doğru sıyırmak ıretiyle kabuklarını soymalı, sonra da bunları, içinde 4 bfüdak 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 sırasıyla; 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 katılması 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 süzölmüş olarak tabağa almalı ve servis yapmalıdır.