



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KÖFTESİ

- 1 Kg Patlıcan
- 2 Adet Yumurta
- 3 Çorba Kasığı Un
- 1 Demet Maydanoz
- 3 Çorba Kasığı Ezilmiş Beyaz Peynir
- Sos İçin
- 3 Adet Domates
- 2 Çorba Kasığı Siviyag
- 4-5 Dis Sarmisak
- 1 Tatlı Kasığı Seker
- Kızartmak için
- 1 Su Bardağı Siviyag

Patlıcanların kabuklarını alaca soyalım. Fındık iriliginde küp şeklinde doğrayalım. Patlıcanlara 1 çay bardağı su ilave ederek, haslayalım.

Patlıcanlar yumusadığında atesten alarak, suyunu süzelim. Kevgire aktaralım. Elimizle bastırarak kalan suyu süzelim.

Sonra patlıcanları çukur bir kaba aktarip, 2 adet yumurtayı, unu, tuzu, karabiberi, kıyılmış maydanozu ve beyaz peyniri ilave edelim. Malzemeler özlesene dek karıştıralım. Karışımından bir kasık yardımıyla alarak, kızgın sivi yaga dökelim. Arkalı önlü kızartalım. Fazla yağın süzmek için kâğıt mutfak havlusunun üzerine alalım.

Sos için: domatesleri rendeleyelim. Dövmüş sarmisaklarla birlikte 2 çorba kasığı sivi yağda 3 dakika pisirelim. Seker, tuz ve karabiberi ekleyelim. atesten alalım. Köteleri sosla birlikte servis yapalım.

[ML® Patlıcan Köftesi için tıklayın](#)