



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KÖFTESİ

Malzemesi:

4 patlıcan

2 kahve kaşığı kaşar rendesi

3 yumurta

1 kahve fincanı un

1 demet maydanoz

1 bardak çiçek yağı

Salçası:

3 çorba kaşığı margarin

1,5 kahve fincanı un

5 kahve fincanı süt

2 tatlı kaşığı tuz

1 limon

Patlıcanlar soyulmadan kuvvetli ateşte bırakılır. Kabuklarının her tarafı yanmış bir hal alınca kadar iyice pişirilir, sapından tutularak bir bıçakla yukarıdan aşağıya doğru kabukları sıyrılır ve patlıcanlar, içinde 4 bardak limonlu su olan bir kaba konulur. Bu iş bitince, bir kuşa-neye ölçülere göre margarin ile un konularak 2 dakika kavrulur. Bunlara sıcak süt katılarak âdeta döver gibi karıştırılır ve hepsi birbirleriyle halledilir. 1 - 2 dakika sonra ateşten alınarak, bunun içine sırasıyla rendelenmiş kaşar, tuz, kıyılmış maydanoz ve bir tarafa bırakılan patlıcanlar ilâve edilir ve çatalla iyice bastıra bastıra dövülür.

Hepsi birbirine karışınca, soğuyup katılaşmaları için buzdolabında 2 saat saklanır. 2 saat sonra, bundan iri ceviz kadar parçalar koparılarak avuç içinde yuvarlak yuvarlak yapılır. Bunlar önce una batırılır, sp'nra da çalkalanmış yumurtaya bulanır. Bir tavaya çiçek yağı konularak kızdırılır ve yuvarlanmış patlıcanlar tavaya atılır. Patlıcan köfteleri çevirmek suretiyle kızartılır ve delikli kepçe ile alınarak bir tarafa konulur ve servis yapılır.