



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KÖFTESİ

MALZEMELER

- 3 patlıcan
- 1 ay bardađı rendelenmiř kařar peyniri
- 1 su bardađı un
- 4 orba kaşığı margarin
- 2 yumurta
- Yarım demet maydanoz
- 1 limonun suyu
- 1 kahve fincanı süt

YAPILIŐI

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Limonlu ve tuzlu suda bekletin.

Maydanozu yıkayıp kıyın.

2 kaşık margarini tavada eritip unun yarısını ilave edin. Sürekli karıştırarak orta ateşte pembeleşinceye kadar kavurun. Sütü azar azar ekleyerek karıştırmaya devam edin. Bir taşım kaynattıktan sonra ateşten alın. Kařar peyniri, maydanoz ve tuz ekleyip karıştırın. Patlıcanları süzüp bütün olarak beşamel sosa ilave edin. İyice yoğurarak macun haline getirin.

Buzdolabında en az 2 saat bekletin.

Karışım yeterince katılaşınca buzdolabından çıkarın. Küçük parçalar koparıp parmak uzunluğunda yassı köfteler hazırlayın. Kalan unu düz bir tabağa alın. Yumurtaları bir kasede çırpın. Kalan margarini tavada kızdırın. Hazırladığınız patlıcan köftelerini önce una sonra yumurtaya bulayıp iki taraflı kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin. Sıcak servis yapın.

[ML® Limonlu Patlıcan Kızartması için tıklayın](#)