



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICAN KÖFTESİ

4 büyük patlıcan  
2 çorba kaşığı margarin  
1+1/4 kahve fincanı un  
3/4 su bardağı süt  
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşarpeyniri  
3 yumurta  
1 su bardağı çiçek yağı (kızartmak için)  
tuz  
karabiber  
galeta unu

Bir tencerede yağı yakmadan eritin. Unu ekleyerek sarartmadan kavurun, kaynar sütü dökerek hızla karıştırın, pütürsüz bir bulamaç elde edin. Sonra yumurtaların sadece sarılarını, rende kaşarpeynirini, tuz, karabiber, közlenmiş ve suyu sıkılarak ezilmiş dört büyük patlıcanı, ekleyerek sıkı bir hamur oluncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin. Hamuru iki saat kadar buzdolabında bekletin. İki saat sonra buzdolabından çıkardığınız hamurdan küçük parçalar kopararak köfteler yapın. Köfteleri önce una sonra çırpılmış yumurta akına ve galeta ununa buluyarak kızgın yağda kızartın. Sıcak sıcak servis yapın.