



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KÖFTESİ

2 adet patlıcan
1 ay bardağı un
1 diş sarımsak
1 Adet yumurta
Yarım demet Maydanoz
1 ay bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri
2-3 dal Maydanoz
5-6 kaşık Galeta unu
Yeteri kadar karabiber, tuz
Kızartmak için:
Ayçiçeğı yağı

Patlıcanları iyice yıkadıktan sonra kurulayın. Fırın ızgarasında közleyin. Kabuklarını soyup iri parçalar halinde doğrayarak bir kaseye alın. Maydanozu ince kıyıp patlıcana ilave edin. Üzerine kaşar peyniri, un, tuz, karabiber, yumurta ve rendelenmiş sarımsağı ekleyerek iyice karıştırın. Karışımı buzdolabında 2 saat bekletin. Karışımdan küçük parçalar koparıp uzun yassı şekil verin. Galeta ununa bulayıp kızgın yağda altın rengi oluncaya kadar kızartın.