PATLICAN KÖFTESİ

Malzeme:
3 adet patlıcan,
3 yemek kaşığı kaşar rendesi,
2 yemek kaşığı un,
1 yumurta,
1/3 demet maydanoz,
2 yemek kaşığı galeta unu,
tuz,
karabiber

Yapılışı:
Patlıcanları yıkayıp kuruladıktan sonra ince uçlu bir bıçağı saplayarak herbirinin üzerinde üç dört ince yarık açın. Ocak üstünde çevirerek közleyin. Pişen patlıcanların kömürleşmiş kabuklarını musluk altında soyun. Sapını kesin, çatalla ezin. Patlıcanlara kaşar rende, un, yumurta, maydanoz, tuz ve karabiberi katın ve yoğurun. Elinizle köfte şekli verip galeta ununa batırın. Buzdolabında bir saat bekletin. Çıkartıp kızgın yağda kızartın. Köfteleri tavadan çıkartıp kağıt mutfak havlusunda fazla yağını süzün. Sıcak servis yapın. Yoğururken fazla sulu olursa un miktarını artırabilir fazla kuru olursa bir yumurta daha ilave edebilirsiniz.

ML® Patlıcanlı Maraş Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:6986 • adı:Patlıcan Köftesi • gönderen:Karakol • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:55