



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICAN KÖFTESİ

MALZEMESİ:

100 gr. patlıcan
2 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri
3 adet yumurta
1 kahve fincanı un
1 demet maydanoz
1 bardak rafine çiçek yağı

SALÇASI:

3 çorba kaşığı margarin
1+1/4 kahve fincanı un
5 kahve fincanı süt
2 tatlı kaşığı tuz
1 küçük limon

YAPILIŞI:

Patlıcanları soymadan kuvvetli ateşte bırakın. Kabuklarının her tarafı yanmış bir hal alıncaya kadar iyice pişirin ve sapından tutarak bir bıçakla yukardan aşağıya doğru kabuklarını sıyırın ve patlıcanları, içinde 4 bardak limonlu su olan bir kaba koyun. Bu iş bitince, bir kuşaneye ölçülere göre, margarin ile un koyarak 2 dakika kavurun. Bunlara sıcak süt katarak adeta döver gibi karıştırın ve hepsini birbiriyle halledin. 1-2 dakika sonra ateşten alarak, bunun içine sırasıyla rendelenmiş kaşar, tuz, kıyılmış maydanoz ve bir tarafa bıraktığınız patlıcanları ilâve edin ve çatalla iyice battıra bastıra dövn. Hepsi birbirine karışınca soğuyup katılaşmaları için buz dolabında 2 saat bekletin. Sonra bundan iri ceviz kadar parçalar kopararak avuç içinde yuvarlak yuvarlak yapın. Bunları önce una batırın, sonra da çalkalanmış yumurtaya bulayın. Bir tavaya çiçek yağı koyarak kızdırın ve yuvarlanmış patlıcanları iyice kızartın.

[ML® Patlıcanlı Mekik Köfte için tıklayın](#)