



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KÖFTESİ :

Malzeme :

4 tane iri patlıcan
1 kahve fincanı un
1.5 bardak süt
yarım küçük paket margarin
yarım fincan rende kaşar peyniri
1 demet maydanoz
1 limon

Yapılışı :

Patlıcanlar kuvvetli ateş üzerinde kabukları yanıncaya kadar pişirilir. Kabukları sıyrılarak soyulur ve içinde bir limonun suyu bulunan 4 bardak su içine atılır. Ayrı bir kaptan margarin yağında un, 2-3 dakika kadar süre ile kavrulur ve bu kavrulmuş una 1,5 bardak sıcak süt katılır ve dövme-rem iyice karıştırılır. Bu karışım 3 dakika daha pişirilip ateşten, indirilir. Buna rende kaşar peyniri, tuz, ince kıyılmış bir demet maydanoz suları iyice sıkılmış patlıcanlar da doğranarak katılır ve 5 dakika kadar telle dövölerek iyice karıştırılır. Sonra serin bir yerde 2 saat kadar dinlendirilip bundan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak avuç içinde yuvarlanıp şekil verildikten sonra içinde yağ kızdırılmış olan tavada nar gibi olana kadar her iki tarafı da kızrtılır ve sıcak servis yapılır.