



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MÜCVERİ

4 adet közlenmiş patlıcan
1 adet soğan
1 yumurta
Tarım demet dereotu
Tuz, karabiber,
3 dilim ekmek içi
3 diş sarımsak
1 patates
Kızartmak için:
1 yumurta
1 su bardağı galeta unu

Derin bir kabın içine közlenmiş patlıcanları döküp çatalla ezin. İçine rendelenmiş soğanı ve sarımsağı ekleyip karıştırın. Ekmek içlerini ufalayın ve baharatlarla birlikte içine ilave edin. Yumurta, haşlanmış-ezilmiş patatesi ve kıyılmış dereotunu da karışımın içine katıp yoğurun. Köfteler yapıp önce yumurtaya sonra da galeta ununa bulayıp 2 saat buzdolabında bekletin. Daha sonra, yağda ya da fırında kızartın. Sıcak olarak servis yapın.