PATLICAN YÜREKLİ KÖFTE

4 adet ufak patlıcan
Sıvıyağ
Köfte için:
Yarım kg kıyma
1 adet soğan
1 diş sarımsak
2 dilim bayat ekmek içi
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Üzeri için:
Domates
Biber

Patlıcanların kabuklarının tümü soyulur. Az yağda bütün olarak, yarım kıvamda kızartılır. Köfte için soğan ve sarımsak rendelenir, ekmek içi konur ve karıştırılır. Sonra kıyma, tuz ve karabiber eklenir, bir kaç dakika yoğrulur. Köfte harcı 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça streç filmin üzerine konur, parmak uçlarıyla bastırarak patlıcanı saracak kadar yayılır. Ortasına kızaran patlıcan konur, streç yardımıyla patlıcan hiç grünmeyecek şekilde kaplanır, streç alınır. Diğer patlıcanlar da aynı şekilde hazırlanır. Pişirme kağıdı serilmiş fırın kabına dizilir. Üzerine bütün biberler ve yarıdan kesilmiş domatesler bırakılır. 180 derece fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:148941 • adı:Patlıcan Yürekli Köfte • gönderen:masa üstü • indirme tarihi:22.05.2024 - 10:43