



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KÖFTE (MALATYA)

Malatya Valiliği

2 su bardağı yarma
2 yemek kaşığı salça
4 yemek kaşığı tereyağı
2 adet patlıcan
3 adet domates
2-3 tane yeşilbiber
1 orta boy kuru soğan

Yarmayı, tuz ve su ile yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalara ayırıp çimdikleyerek yuvarlayın. Diğer taraftan bir parmak kalınlığında, 3-4 cm uzunluğunda kesilmiş patlıcanları acılarının çıkması için tuzlu suya koyun. Bol suyla yıkayın. Süzgece alın. Bir tencereye tereyağı koyun. Yemeklik olacak şekilde doğranmış kuru soğanı, yağ ile sarartın. Doğranmış yeşilbiber ve süzölmüş patlıcanları, ilave ederek kızartın. Salça ile çevirip doğranmış domatesleri karıştırarak sebzeleri öldürün. Karışım sebzelerini, ayrı bir kaba alarak aynı tencereye 6-7 su bardağı su koyun ve tuz atın. Kaynamaya başlayınca köfteleri atın. Köftelerin pişmesine yakın, kızartılarak alınmış olan sebzeleri ilave edin. Patlıcanı, yumuşayınca kadar pişirin. Köfte ve patlıcan pişince sıcak servis tabağına alın. Közlenmiş biber, yeşil soğan ve ayran ile yiyin.

Not: Yaz yemeği olmasına rağmen, yaz ayında özel olarak bu köfte için kurutulmuş patlıcanlar kullanılarak kışın da yapılır. O zaman, köftenin yanında közlenmiş biber yerine, kuru soğan tercih edilir.