



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KÖFTE (MALATYA)

- 1 su bardağı yarma
- 2 yemek kaşığı salça
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 patlıcan
- 2 tane domates
- 2-3 tane yeşil biber
- 1 orta büyüklükte kuru soğan

Yarma tuz-su ilâvesiyle bir hamur yapılır, nohut büyüklüğünde parçalara ayrılarak yuvarlanır.

Diğer tarafta bir parmak kalınlığında, 4-5 cm. uzunluğunda kesilmiş patlıcan, biber ve halka şeklinde doğranmış soğan tereyağıyla birlikte kızartılır. Salçası ve kabukları soyulup küp şeklinde doğranmış domates ilâve edilir, yağla bir iki kez çevrilir. 6-7 su bardağı su konur kaynamaya başlayınca tuz atılarak köfteler konur ve pişirilir. Köfteler pişince ateşten alınır. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: İsteğe bağlı olarak; soğuk veya ılık olarak da servis yapılabilir.