



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KÖFTE (MALATYA)

2 bardak yarma
Tuz
Su
2 tane patlıcan
1 tane soğan
3 tane sivribiber
2 tane domates
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı salça
2 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar kaynar su

Bir yoğurma kabına yarmayı ve tuzu koyup su ilavesiyle hamur haline getirelim. Sonra bu hamurdan bezeler alıp minik köfteler yapalım. Bir tencereye doğranmış biberi ve margarini koyup kavuralım. İçine kavrulmuş soğan, domates ve salçayı koyup soteleyelim. Patlıcanları alacalı soyup parmak kalınlığında doğrayıp tencereye atalım. Sotelenen domatesli karışıma kaynar su koyup köfteleri içine atalım. 20-25 dakika köfteler pişene kadar kaynatalım. en son tuzunu da koyup bir iki dakika daha pişirelim. Sıcak servis yapalım.

