PATLICANLI KÖFTE PAÇASI

Köfte harcı için:
500 gr. köftelik kıyma
2 adet orta boy kuru soğan (rendelenmiş)
2 dilim bayat ekmek
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kırmızı pul biber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
4 adet orta boy patlıcan veya 1 kutu köz patlıcan konservesi
Sos için:
2 su bardağı yoğurt
3 diş sarmısak (dövülmüş)
Süs için:
Kızartılmış yeşil biber
Kiraz domates

Öncelikle köfteyi hazırlamak için derin bir yoğurma kabının içine; kıyma, rende soğan, tuz, karabiber ve pultâberi aktaralım. Kabuklarım çıkanp, suyla ıslattığımız bayat demeklerin suyunu sıkarak üzerine yoğurdun içine ekleyelim. İyice yoğurduğumuz köfte haremi yarım saat kadar buzdolabında bekletdim. Daha sonra köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp, dimizi arada bir soğuk su- j ya batırarak, yuvarlak şekilli köfteler hazırlayalım. Şimdi de zeytinyağını kızrdııdığımız tavada köfteleri önlü aıkalı kızartıp, bir tabağa alalım, öte yandan patlıcanları kabuklany- I la beraber birkaç yerinden çatalla dderek fırında en az 60 dakika közleydim ve soğuk suyun altında yıkayalım. Ya da konserve köz patlıcanın suyunu süzdürerek hazır edelim. Bir taraftan da yoğurtla sarımsağı karıştırıp, çırpalım. Şimdi bir servis tabağının altına köz patlıcanları yayalım. Üzerine sarımısaklı yoğurdu gezdirip, kızarmış köftderi yerleştirdim. Yeşil biber ve domateslerle de süsleyerek servise sunalım.

© lezzetler.com tarif no:119578 • adı:Patlıcanlı Köfte Paçası • gönderen:Ay Gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 16:40