



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KÖFTE

200 gr Yarma (1 su bardağı)
600 gr Patlıcan
150 gr Yeşil Sivribiber
2 Adet Sogan
2 Adet Domates
50 gr Tereyağı
1 Yemek Kasığı Biber Salçası
5 Su Bardağı Et Suyu
Tuz

Yarmayı 1/2 su bardağı sıcak su ve tuz ile yogurup yumusak bir hamur hazırlayın. Fındık büyüklüğünde köfteler yapın.

Patlıcanları alaca ayıklayın. Uzunlamasına 4'e bölün.

Daha sonra 3 cm. uzunluğunda kesin, tuzlu suda bekletin. Biberleri 3 cm. uzunluğunda doğrayın.

Tereyağını eritin. Kiydiğiniz soğanları tereyağında hafifçe kavurun. Tuz ile tatlandırın.

Domatesleri rendeleyin. Biber salçası ile karıştırıp soğana katin ve 2-3 dakika pisirin. Et suyunu ekleyin. Et suyu kaynayınca hazırladığınız köfteleri içine atıp 50 dakika pisirin.

Sivi yağı kızdırıp patlıcanların tamamını bir seferde hafifçe kızartın, bir kaba alın.

Daha sonra biberleri de aynı yağda kızartın.

Kızarmış biber ve patlıcanları kaynamakta olan köfteli suya ekleyin.

10 dakika sonra atesten alıp servis yapın.

[ML® Patlıcanlı Köfte için tıklayın](#)