PATLICANLI KÖFTE

300 gr Banvit Kırmızı Kıyma
1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
1 adet yumurta
6 sap maydanoz (yapraklanmış, ince kıyılmış)
6 sap dereotu (yapraklanmış, iri kıyılmış)
8 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 adet büyük boy patlıcan
2 adet küçük boy kabak
70 ml zeytinyağı
2 adet taze soğan (ince kıyılmış)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Kıyma, soğan, yumurta, maydanoz, dereotu, sarımsağın yarısı, tuz ve karabiberi, köfte hamuru oluncaya kadar, yaklaşık 5 dakika yoğurun. Üzerini streç film ile kapatıp, en az 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
Patlıcanları közleyip, temizleyin ve ince ince kıyın.
Kabakları rendeleyip, avucunuzda sıkarak fazla sularını akıtın.
Zeytinyağının yarısını kaim dipli ve yayvan bir tavada ısıtıp, kalan sarımsakları ve taze soğanın yansını katın. Orta ateşte ve karıştırmaya devam ederek 1 dakika soteleyin.
Karıştırmaya devam ederek kabakları ekleyin ve 2-3 dakika daha soteleyin. Karıştırmaya ara vermeden patlıcanları ilave edin ve 3 dakika daha soteleyip, ateşten alın.
Köfte hamurundan küçük ceviz büyülüğünde parçalar koparıp, avucunuzda yuvarlayın.
Kalan zeytinyağını kalın dipli ve yayvan bir tavada ısıtıp, köfteleri katın. Tavayı hafifçe sallayarak, her tarafları hafif kahverengi oluncaya kadar pişirin. Delikli kepçe ile süzerek kabaklı patlıcanın üzerine alın.
Tencerenin kabağını kapatın ve kısık ateşte 15-20 dakika ısıtın. Kalan taze soğanları serperek servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:67010 • adı:Patlıcanlı Köfte • gönderen:Som Ali • indirme tarihi:21.05.2024 - 04:03