PATLICANLI KÖFTE

Malzemeler:
Yarım kilogram yağsız dana kıyma
1 dilim bayat ekmek içi
1 avuç maydanoz yaprağı
2 adet orta boy kuru soğan
1 kahve kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı kimyon
6 adet orta boy patlıcan
1 bardak zeytinyağı
2 adet orta boy domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
5 adet yeşil sivribiber
yeterince tuz

Hazırlanışı:
Uygun büyüklükte bir tepside rendelenmiş soğan, kıyma, ufalanmış ekmek içi, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, kimyon iyice yoğrularak, küçük yassı köfteler yapılır. Patlıcanların baş tarafı kesilip soyulur, boydan boya ince ince dilimlenir. Bol tuzlu suda yarım saat bekletilir. İyice yıkanıp kâğıt havlu ile kurulanır. Zeytinyağında kızartılan patlıcanların. iki tanesine bir köfte sarılıp uçları alt kısma . gelecek şekilde tepsiye yerleştirilir. Her köftenin üzerine birer dilim sivribiber ve domates konur. Sulu salça ve biraz yağ ilâvesiyle kısık ateşte ağır ağır pişirilir.

ML® Patlıcanlı Mekik Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7831 • adı:Patlıcanlı Köfte • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:10