



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KÖFTELi ALİ PAŞA PİLAVI

İnci Özsoy

Pilav için:

- 1 su bardağı baldo pirinç
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 küp maggi fırında kızarmış tavuk bulyon
- 1,5 su bardağı sıcak su
- Yeterince tuz

Patlıcan köftesi için:

- 2 tane irice patlıcan (750 gr kadar)
- 1 tane yumurta
- 1/2 demet maydanoz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 çay bardağı un (ince bel olandan)

Köfteleri bulamak için:

- 1 su bardağı galeta unu

Kızartmak için:

- 1 su bardağı sıvıyağ

Öncelikle pirinçleri el dayanabilecek ısıda sıcak su ve 1 yemek kaşığı dolusu tuz ile 1 saat boyunca ıslatalım. Süre sonunda yıkayıp süzgeçte süzölmeye bırakalım. Bir tencereye yağları alıp eritem ve pirinçleri ilave edelim. Pirinçler yağı çekip tekrar salıncaya kadar kavuralım. Sonra sıcak suyunu ilave edip önce harlı ateşte 1-2 dakika kaynatalım daha sonra orta ateşte pirinçler uzayıncaya ve suyunu çekinceye kadar pişirelim. Üzerine kağıt havlu kapatıp demlenmeye bırakalım. Patlıcan köftesi için: patlıcanları közleyip kabuklarını soyduktan sonra ince ince doğrayıp bir tasa alın üzerine sırası ile tüm malzemeleri ekleyin kaşık ile karıştırın biraz dinlenmesi için buzdolabına kaldırın. Sonra kaşık ile ceviz büyüklüğündeki köfte malzemesinden ıslak avuçlarınız içinde şekil verin. Galeta ununa buladıktan sonra kızdırılmış bol yağda kızartın. Üzerine domates sos dökerek servis edin.