PATLICANLI PEYNİR KÖFTESİ

1 adet büyük bostan patlıcanı
1 su bardağı (150 g) rendelenmiş kaşar peyniri
1 yumurta
1 diş sarımsak (havanda ezilmiş)
Tuz, karabiber, pul biber
Yarım demet maydanoz (ince kıyılmış)
Yarım demet dereotu (ince kıyılmış)
Yarım çay bardağı (50 ml) zeytinyağı
1 çay bardağı (60 g) galeta unu
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
1 tatlı kaşığı limon suyu
Kızartmak için:
1 su bardağı (200 ml) sıvı yağ
1 çay bardağı (50 g) un

Fırınınızı önceden 190 derecede ısıtın.
Patlıcanı alacalık soyup ince dilimleyin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. 190 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika ızgarada pişirin.
Fırından aldığınız dilimleri ılınınca çok ince doğrayın ve bir karıştırma kasesine aktarın. Rendelenmiş peyniri, limon suyunda köpürttüğünüz karbonatı, yumurtayı, tuzu, baharatı, havanda ezilmiş sarımsağı, galeta ununu ve kıyılmış yeşillikleri ekleyin.
Karışımı iyice yoğurup toparlayın ve buzdolabında yarım saat dinlendirin.
Buzdolabından aldığınız köfte hamurunu 12 eşit parçaya ayırıp köfte şekline getirin.
Köfte hamurlarını una bulayın, sonra da kızgın yağda kızartın. Yağını süzüp bekletmeden hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:138723 • adı:Patlıcanlı Peynir Köftesi • gönderen:Saadet • indirme tarihi:27.04.2024 - 12:15