



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ PATLICAN KÖFTESİ

3 patlıcan
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar
3 adet yumurta
1 kahve fincanı haşlanmış pirinç
1 tutam maydanoz
Ayçiçek yağı
3 çorba kaşığı margarin
5 kahve fincanı süt
2 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı un
1 küçük limon.

Patlıcanları yıkayıp kabukları ile birlikte ateşte pişirin. Piştikten sonra sapından tutarak kabukları ile birlikte ateşte pişirin. Piştikten sonra sapından tutarak kabuklarını soyun. Patlıcanları limonlu suyun içine atın. Diğer taraftan margarin, un ve pirinç birlikte bir kabın içinde kavurun. Buna sıcak süt ve kaşarları ekleyin. Tuz, kıyılmış maydanoz ve patlıcanları ekleyip iyice karıştırın. Sonra soğuyup donana kadar iki saate yakın buzdolabında bırakın. Buzdolabından çıkarıp ufak ufak ele alın ve köfte şekline getirin. Bu köfteleri Önce una batırıp, sonra çalkalanmış yumurtaya bulayın. Sonra bir tavanın içine koyup yağda kızartın. Sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Patlıcan Köftesi için tıklayın](#)