SEBZELİ VE KÖFTELİ PATLICAN

4 adet bostan patlıcan
1 adet soğan
1 adet yumurta
2 adet patates
1 adet havuç
1 çay bardağı bezelye
3 adet domates
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı margarin
1 tutam maydanoz
1 tutam fesleğen
100 gr kaşar peyniri
1 çay bardağı galeta unu
2 tutam karabiber
2 tutam tuz
2 su bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı un

Patlıcanları dikine ikiye kesiyoruz ve içlerini boşaltıyoruz. Patlıcanları yarı kıvamda kızartıyoruz. Havlu kağıt serdiğimiz tabağa patlıcanları alıyoruz. Patlıanların içlerini de küp küp doğruyoruz. Tavaya az sıvıyağ dökerek patlınca içlerini kavuruyoruz. Patatesleri ve havucu soyuyoruz. Küp doğruyoruz ve suda haşlıyoruz. Havuç ve patatesin haşlanmasına yakına bezelyeyi içine atıyoruz. Köftesi için, kıymayı karıştırma kabına alıyoruz. İçine yumurtayı kırıyoruz ve soğanı rendeliyoruz. Maydanozu ince kıyıyoruz ve harca katıyoruz. Tuzunu ve karabiberini atıyoruz ve yoğuruyoruz. Harcın kıvamına göre galeta unu ilave ediyoruz. İyice yoğuruyoruz. Harçtan minik minik köfteler yuvarlıyoruz. Üstlerine az un serpiyoruz. Tavaya margarin koyuyoruz ve köfteleri bu yağda kavuruyoruz. Domatesleri, fesleğeni ve sarımsağı doğruyoruz. Köfteler kızarmaya başlayınca sarımsağı atıyoruz. Ardından fesleğen ve domatesi ilave ediyoruz. Biber salçasını da koyarak karıştırıyoruz. İç harcımıza tuzunu ve karabiberini atıp altını kapatıyoruz. Patlıcanların içine harcı paylaştırıyoruz. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiyoruz ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında kaşar eriyip kızarana dek pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:102687 • adı:Sebzeli ve Köfteli Patlıcan • gönderen:hep • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:45