



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SELANİK KÖFTESİ (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım Kg. Kıyma
4 Adet Patlıcan
3 Adet Patates
1 Çay Bardağı Süt
1 Çay Bardağı Kaşar Peyniri
1-2 adet Domates
1-2 adet Yeşil Biber
Tuz
Sıvı yağ

4 adet patlıcan soyulur ve suda bekletilir, daha sonra yıkanıp yağda kızartılır, tepsiye dizilir, sonra yarım kilo kıymayı tuz katarak yoğurur, 8 parçaya bölünen patlıcanların üstüne yerleştiririz. Diğer tarafta haşladığımız 3 adet patatesin içine 1 çay bardağı sütü koyup az miktar tuz ekleyip püre şekline gelene kadar karıştırılır. Daha sonra patlıcanların üstüne koyduğumuz kıymanın üstüne de patates pürsini ve rendelediğimiz 1 çay bardağı kaşar peynirini koyarız. Tepsiye dizdiğimiz patlıcaları domates ve biberle süsleyip fırına koyarız. Piştikten sonra servise hazırlanır.

