



TARHANALI YUMURTALI PATLICAN KÖFTESİ

- 2 yemek kaşığı eritilmiş margarin
- 5 adet patlıcan
- 9 dal dereotu
- 9 dal maydanoz
- 4 dal yeşil soğan
- 3 yemek kaşığı tarhana
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet yumurta (haşlanmış)
- 1 çay bardağı sıvıyağ (kızartmak için)

Patlıcanların bütün kabuklarını soyun. Tuzlu suda yarım saat bekletin. Sonra dereotunu, maydanozu, yeşil soğanı, haşlanmış yumurtayı küçük küçük doğrayın. Kaşık yardımıyla sıvı yağda kızartın.

