TAVUK KÖFTELİ PATLICAN DİZMESİ

Yarım kg tavuk göğüs eti
1 adet kuru soğan
1 dilim bayat ekmek içi
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tereyağı
3 adet orta boy patlıcan
Üzeri için:
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Tavuk eti, parçalara ayrılmış soğan, sarımsak, bayat ekmek içi, tereyağı ve tuz rondoya atılır ve parçalanana kadar çekilir. Sonra içinden alınır ve kısa süre elle yoğrulur. Yarım saat kadar buzdolabında dinlendirilir. Bu arada patlıcanlar yollu soyulur. Tuzlu suda 15 dakika bekletilir sonra 1 parmak kalınlığında dilimlenir. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır ve patlıcan dilimleri çapı kadar yuvarlak köfteler yapılır. Yayvan bir tencereye dikey olarak 1 köfte ve bir dilim patlıcan dizilir. Salça, su, tuz ve sıvıyağ güzelce çırpılır. Hazırlanan yemeğin üzerine gezdirilir. Kapak kapatılır, kısık ateşte yaklaşık 35-40 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:137216 • adı:Tavuk Köfteli Patlıcan Dizmesi • gönderen:altın kase • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:43