TAVUKLU ARMUT KÖFTE

8 adet küçük boy patlıcan
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Köfte için:
500 gram tavuk kıyması
1 adet patates
2 dilim ekmek
1 adet yumurta
1 diş sarımsak
Yarım kuru soğan
Tuz
Kekik
Pul biber
Karabiber
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı
4 adet domates
1 diş sarımsak
Kekik
Tuz

Patatesi haşlayıp püre haline getirin.
Patlıcanları saplarını kesmeden tamamen soyun ve acısının çıkması için 10 dakika kadar tuzlu suya koyun.
Soğanı rendeleyin.
Köfte için kıymayı, soğanı, patates püresini, ıslatıp suyunu sıktığınız ekmek içini, yumurtayı ve baharatları bir araya getirip güzelce yoğurun.
Patlıcanları sudan çıkarıp güzelce kurulayın ve sıvı yağda güzelce kızartın.
Yağdan çıkarıp kağıt havlu üzerinde soğumaya bırakın.
Kıymayı sekiz parçaya ayırın ve avcunuzun içinde açıp kızaran patlıcanların her yanını kıymayla kaplayın ve armut şekli verin.
Patlıcanları kıymayla kapladıktan sonra yeniden kızartın.
Bu esnada domatesleri ve sarımsağı rendeleyin.
Tereyağını tavada kızdırıp sarımsak ve domatesi ilave edin.
Tuz ve kekikle birlikte bir tencerede suyunu çekene kadar pişirip sosunuzu elde edin.
Köfteleri fırın tepsisine dizip üzerine sosu gezdirerek 200 dereceye ayarladığınız fırında 20 dakika kadar pişirin.
Yanında pilavla sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:148357 • adı:Tavuklu Armut Köfte • gönderen:gelişim • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:52