



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TAZE PATLICANLI KÖFTE (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarmanın içine tuzu konur ve sıcak suda yumuşayan yarma yoğrulur. Elde edilen hamur önce ceviz sonra fındık büyüklüğünde parçalara ayrılıp, her parça avuç içinde ayrı ayrı yuvarlanır. Yuvarlanan köfteler, içine bir tutam tuz ilave edilmiş kaynar suda haşlanmaya bırakılır.

Patlıcanların kabukları soyulup doğranır. Parçalara bölünmüş patlıcanlar tuzlu suda yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır ve sonra süzülür.

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. İçine salça, kıyılmış patlıcanlar ve kırmızıbiber de katılıp iyice kavrulur. Sonra bir karışım, haşlanmakta olan köfteye aktarılır. Köfteler haşlanma kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.

