



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİTLİ PATLICANLI KÖFTE (MALATYA)

Malatya Valiliği

Hamuru için:

½ kg yağsız kıyma (iki kez çekilmiş dana eti)

1 kg orta bulgur (köftelik ince bulgur)

Tuz

Tirit için:

5-6 parça ilikli kemik veya 300 gr kuşbaşı et

2 baş kuru soğan

2 yemek kaşığı domates salçası

2-3 yemek kaşığı tereyağı

4-5 adet patlıcan

3-4 adet çarliston biber

3-4 adet domates

Karabiber

Tuz

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Kıyma, bulgur ve tuzu ılık su ile özleşene kadar 25-30 dakika yoğurun.

Fındık büyüklüğünde yuvarlayarak ıslak bir tabağa alın. Diğer taraftan kemikleri yıkayın, ateşe koyun, bıraktığı suyu çekince tereyağı ve salça ile birkaç kez çevirip bol su ile kaynamaya bırakın.

Normal tencerede 2 saat, basınçlı tencerede ise 30-40 dakika yeterlidir.

Patlıcanları alacalı soyup, boyunu 4 parça olacak şekilde 3-4 cm genişlikte doğrayın. Tuzlu suda bekletin.

Yeşilbiberleri yıkayarak patlıcan büyüklüğünde doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyarak ufak doğrayın.

Patlıcanları tuzlu sudan çıkararak yıkayın, kurulayın.

Sıvı yağda patlıcan ve yeşilbiberlerle birlikte kızartın. Kızaran sebzeleri, bir tabağa alarak fazla yağı süzüp kalan yağda halka şeklinde doğranmış soğanları sarartın.

Üzerine salça ve doğranmış domatesleri ilave ederek öldürün. Kızartılan patlıcan ve biberleri bu karışıma koyarak karıştırın.

Bu arada et suyunu ayrı bir tencereye süzün, ateşe alıp kaynatın, tuzunu atın, köfteleri salın, pişinceye kadar kaynatın.

Hazırlanan harcı, köftelere ilave edin.

Lezzetlendirme amacı ile 5-10 dakika tüm malzemeyi birlikte pişirerek ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Yemek artar veya yemeğin beklemesi gerekir ise köfte suyu süzülerek ayrı ayrı bekletilir. Isıtılırken tekrar birleştirilir. Bu işlem, köftelerin yumuşamasını engellemek için yapılır.

