



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## كوفته باذنجان Patlıcanlı Köfte



٥٠٠ غرام كوفته لحم  
١ عدد بصل جاف كبير  
٣ شرائح داخل خبز قد  
١ ملعقة حساء ملك  
٥.١ ملعقة حلو ملح  
١ ملعقة حلو كميون  
١ ملعقة شاي فلفل أحمر  
٨ - ١٠ فرع بقدونس  
١ عدد بيض  
٥ أعداد باذنجان متوسط  
١ كوب ماء زيت مقلي  
١ كأس زيادي  
٤ أسنان ثوم  
٢ عدد طماطم

- # يوضع خبز الداخلي في وعاء خلط وعليها بيض , البصل المبشرة وينعم بهم يضع الحليب
- # ويوضع عليها فرم اللحم , الكميون , فلفل أسود , ملح , البقدونس المقطعة , ويعجن حوالي ١٠ دقائق ويضع في الثلاجة للإنتظار يقشر قذائف الباذنجاناتها كلها ينتظر نصف ساعة لأجل استخراج الم في مياه المالحة
- # ويقطع كل باذنجان على ٥ أجزاء مثل طول الجدول , ويغلي في زيت محروق
- # يقسم الكوفته المنتظرة على ٢٥ أجزاء ويداور كل أجزاء على شكل أصبع
- # يغلي الكوفتيات على زيت مقلي الباذنجان يوضع الكوفته المقلي الباردة على أطراف الباذنجانات المنتظر الباردة ويلق الباذنجانات ملفوفة
- # ويركب الكوفته الباذنجان على الفرن تبسي المتوسطة , ويوضع عليها الطماطم المقشرة المقطوعة على شكل نصف دائري
- # يطبخ على فرن المسخن من قبل في درجة ١٩٠ حتى يتغير لون الطماطم
- # ويؤخذ على أطباق الخدمة ويسكب عليها ثوم بالزيادي

ملاحظة : لأجل صحة الكوفتيات يطبخ الباذنجانات على الجمره , والكوفتيات في شبكة ويلق بالملفوفة , وفي هذا الحال يسكب على تبسي ١ كوب شاي من الزيت السائل