Berenjena pelotas

Patlıcan Köftesi

Berenjena pelotas (PATLICAN Köftesi)

4 berenjenas medianas
1/2 vaso de queso rallado kasar
2 cucharadas de mantequilla
1 vaso de leche
15 cucharadas de harina
10 - 12 tallos de perejil
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

Para freír:
2 vaso de aceite vegetal

Barbacoas el berenjenas. Luego, quitar la parte interna de las berenjenas y el resto en la mezcla de agua y jugo de limón.
Ponga la mantequilla en una olla pequeña y profunda que se derriten. A continuación, añadir 2 cucharadas de harina en ella y asado durante aproximadamente 2-3 minutos. Añadir 1 vaso de leche fría y cocinar hasta que la mezcla llegue a la consistencia de leche espesa con leche.
Retire el berenjenas de la mezcla de jugo de limón y agua y, a continuación, colóquelas en un colador. Entonces les dice finamente y agregar a la mezcla de leche, mezclarlo.
A continuación, añadir el queso rallado kasar, el perejil finamente troceados, negro pimienta, sal y 12 cucharadas de harina y amasar él.
Elige piezas de la mezcla preparada y que sin embargo forma que desee. (Puede mojado las manos, mientras que la configuración de ellos.). Luego freír en aceite caliente.
Servir caliente.

Nota: Berenjena incluye la nicotina, por lo que los fumadores al igual que el de su gusto.