



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

كوفتة باذنجان Patlıcanlı Köfte



٥٠٠ غرام كوفتة 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 الكوفتة المنتظرة على ٢٥ أجزاء ويداور كل أجزاء على شكل أصبع
- # يغلي الكوفتيات على زيت مقلي الباذنجان يوضع الكوفتة المقلي الباردة على أطراف الباذنجانات المنتظر الباردة ويلق الباذنجانات ملفوفة
- # ويركب الكوفتة الباذنجان على الفرن تبسي المتوسطة , ويوضع عليها الطماطم المبشرة المقطوعة على شكل نصف دائري
- # يطبخ على فرن المسخن من قبل في درجة ١٩٠ حتى يتغير لون الطماطم
- # ويؤخذ على أطباق الخدمة ويسكب عليها 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