



Cospargere Melanzane

Patlican Serpmesi



3 yufka (piedina sottile)
1 uovo
1 tazza di yogurt
1 manciata di formaggio grattugiato
2 melanzane
1 cipolla media
Olio mezza tazina di tè
Pomodori grattugiati
1 pepep italiana
1 cucchiaino di sale.
1 cucchiaino di pepe nero
1 tazza da tè di latte
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

- # Si sbiciano tutte le melanzane completamente e si fanno aspettare nell'acqua salata 15 - 20 minuti per farsi perdere la piccante se stessa.
- # Cipolla si arrossisce nell'olio di mezzo bicchierino , sopra si aggiungono pomodori e pepe tagliati fine.
- # Dopo un pò di cucinato il pomodor si aggiungono le melanzane tagliate fine, sale e pepenero così si cucinoa 15 - 20 minuti e poi si toglie dal fuoco e lascia a freddare.
- # Si oliava vassoio di forno e si mettono le yufka , si mette latte per non essere dure.
- # Dopo adessione delle yufka sopra si svuota le melanzane fredde.
- # Sopra delel melanzane si mette uova miscelata con yogurt. La sopra si mette il formaggio grattugiato. Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 40 minuti. Dopo fettate si servirsi a caldo.

Nota: Questa polpetta si può prepararsi con usare la patata anche.