Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PATLICAN KÖFTESİ



4 adet orta boy patlıcan
Yarım su bardağı rende kaşar
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
15 çorba kaşığı un
10 – 12 dal maydanoz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak İçin;
2 su bardağı sıvıyağ

Patlıcanlar ızgarada yada fırında közlenir. Sonra ortası uzunlamasına kesilir, içi kaşıkla boşaltılır, limonlu suya atılır.
Çukur, küçük bir tencereye tereyağı konur, eriyince 2 çorba kaşığı un eklenir, 2 – 3 dakika kavrulur. Üzerine 1 su bardağı soğuk süt eklenir, koyu muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
Limonlu suda bulunan patlıcanlar süzgece çıkarılır. Suyu süzüldükten sonra ince ince doğranır, sütlü karışıma eklenir, karıştırılır.
Daha sonra karışıma rende kaşar, ince kıyılmış maydanoz, karabiber, tuz ve 12 çorba kaşığı un eklenerek yoğrulur.
Elde edilen patlıcan köftesi harcından arzu edilen büyüklükte ve biçimde köfteler yapılır. (El ıslatılabilir.) Kızgın sıvıyağda kızartılır.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Patlıcan sebzesi nikotin içerir, bu nedenle sigarayı bırakmak isteyenler bol bol patlıcan yiyebilirler.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1180 | Adı: Patlıcan Köftesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 09:20