



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 için;  
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 süzildükten 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.**