

Adiyaman Koftesi

Malzemeler

5 adet kemer patlican

425 gram dana kiyma

1 adet iri sogan

2 yemek k. galeta unu

Tuz, karabiber, kirmizi toz biber

Yapilisi

Patlicanlari kozleyip kabuklarini soyun ve tuzlayin.

Kofte icin kiymayi, rendelenmis sogani, galeta unu, tuz, karabiber ve kirmizi toz biber ile guzelce yogurun. Tezgaha strec film serip ustune 5'e boldugunuz kiymenin ilk parcasini elinizle yayın. Patlicani kiymenin ortasina yerlestirip strec film yardimiyla patlicanin etrafina sarip elinizle her yerini kaplayacak sekilde kapatın. Yagli kagit serilmis firin tepsisine yerlestirip ustune siviyaag gezdirip 190 derece firinda kizarana kadar pisirin. Dilerseniz firindan almadan uzerine kasar peyniri rendesi koyabilirsiniz.