

Etsiz Patlican Koftesi

Malzemeler

3 adet kozlenmis patlican

1 adet patates

1 yumurta

1 kuru soğan (rendelenmis)

1 dis sarimsak

1 tatli kasigi biber yada domates salcasi

yarim bag kiyilmis maydanoz

2 yemek kasigi galete unu (misir unu da olabilir. daha lezzetli oluyor)

tuz

karabiber

pulbiber

kimyon

Yapilisi

Oncelikle patlicanlari kozleyin ve kabuklarini soyun. Ardindan patatesi tencereye alin ve haslayin. Patlican ve patatesi mutfak robotunda cekin. Icine yumurtayi da kirin.

Maydanoz,un,salca,baharatlar ve sarimsagi da katip hepsini ozlesene kadar yogurun.elinize kucuk kucuk toplar alip kizdirmis oldugumuz yagin icine atin ve kizartin. servise hazir. ellerimize saglik