

Patlican Kofte

Malzemeler

2 su bardagi ince bulgur

1 su bardagi yarma

1 kase siyah nohut

3 adet patlican

1 adet sogan

1 yemek kasigi domates salcasi

1/2 yemek kasigi biber salcasi

1 tatli kasigi pul biber

1 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

lki su bardagi ince bulgur ve bir su bardagi yarma sicak su dokulerek karistirilip islatilir. Sismesi icin dinlendirilir. Uc patlican alacali soyulup kup kup dogranir ve tuzlu suda bekletilir.

Bulgurlu yarmali hamurdan misket buyuklugunde kofteler hazirlanir. Tuz serpilen su kaynatilir ve icine hazirlanan kofteler atilir. Siyah nohutlar da koftelerle haslanmaya birakilir. Bir sogan rondoda cekilir ve zeytinyaginda kavurulur. Biber ve domates salcasi eklenen soganlar guzelce kavurulur. Kup kup dogranan patlicanlar salca ve soganlara eklenerek kavurulur. Kavurdugumuz malzemeleri haslanan kofte siyah nohuda eklenip karistirilir ve guzelce pisirilir.

Patlicanli kofte sunuma hazirdir...