

Patlican Koftesi

Malzemeler

2 adet buyuk patlican
2 dilim ekmek
1 adet yumurta
2 iri dis sarimsak
1 kucuk aci sivri biber
2 yemek k.rende kasar
1/4 demet maydonoz
Tuz
2 cay b. galeta unu
Sivi yag

Yapilisi

Patlicanlari birkac yerinden delip mangalda kozleyin.

Kabuklarini soyup catalla ezerek pure haline getirin.

Ekmekleri isaltip sikin.

Ekmek ici, patlican puresi, yumurta, ezilmis sarimsak, rende kasar, incecik dogranmis sivribiber, tuz ve kiyilmis maydonozu karistirin. 10 dk. dinlendirin.

Hamura sekil verip galeta ununa bulayin, bol kizgin yagda kizartin.

Kagit havlu uzerine cikarip fazla yagini emdirdiginiz koftelerinizi sicak sicak servis yapin.