

Patlican Salatali Kofte

Malzemeler

Patican Salatasi icin:

4 adet patlican

8-10 adet carliston biber

2-3 yemek kasigi suzme yogurt

2 dis sarimsak

kizartmak icin sivi yag

Kofte icin:

1/2 kg. kiyma

1 adet orta boy sogan

1 adet yumurta

yarim paket Kotanyi kofte harci

2 yemek kasigi galeta unu

kizartmak icin sivi yag

Yapilisi

Patlicanlarin dis kabuklari soyularak 1,5 cm. lik dilimler halinde dilimlenir. Herbir dilim de 4'e bolunerek tuzlu su icerisinde acisi cikana dek bekletilir. Bu arada biberler yikanip kurulandiktan sonra kizartilir ve ust derisi soyularak cekirdek yataklari cikarilir. Patlicanlar da suyu iyice suzdurulerek kagit havlu ile kurulanir.

Kizartildiktan sonra kagit havlu uzerine alinarak fazla yagini salmasi beklenir. Kofte icin tum malzemeler beraberce karistirilarak yogrulur. (Yarisma icin bana Kotanyi'den gelen malzemeler icerisinde olan kofte harci diger kofte harclarindan biraz farkli.

Digerleri 1 kg. kiymaya hemen hemen 1 su bardagi su ile beraber katilarak karistirilirken, Kotanyi kofte harci tamamen baharattan olusuyor. Harc kullanmadan kofte hazirladiginizda kullandiginiz malzemeleri yine kullaniyorsunuz, sadece baharat katmiyorsunuz. Yalniz kullanim aciklamasinda 1/2 kg kiymaya 1 paket harc tavsiye ediliyor, ancak ben ortaya cikan kofteleri cok yogun baharatli ve oldukca koyu renkli buldugum icin paketin yarisini kullanmanizi tavsiye ediyorum.) Kofteler bir sure dinlendirildikten sonra kizartilir. Yagi suzulduktan sonra alinan patlicanlar ve kusbasi dogranan biberler sarimsakli yogurtla karistirildiktan sonra kofteler uzerine konularak servis edilir.