

Patlicanli Kofte

Malzemeler

2 patlican

3 patates

1 buyuk sogan

50 gram kasar peyniri

yarim demet maydanoz

2 yumurta

2 dilim bayat ekmek

tuz, karabiber

bulamak icin galeta unu

kizartmak icin siviya

Yapilisi

Patlicanlari kozleyin.

Kabuklarini soyup iyice ezin ve bir kenarda beklesin..

Patatesleri haslayip kabuklarini soyduktan sonra ezin.

Sogan ve peyniri rendeleyin.

Maydanozu ince ince dograyin.

Hazirladiginiz malzemeleri derince bir kaba alin.

uzerine yumurta,ufalanmis ekmek, tuz ve karabiber ilave edip yogurun.

Elinizi suyla islatip harctan parcalar kopararak istediginiz sekli verin.

Daha sonra galeta ununa bulayip kizartin ve kofteler hazır afiyet olsun