

Sicilya Usulu Patlican Kofte

Malzemeler

2 adet patlican
1 yemek kasigi ince kiyilmis maydanoz
10 adet feslegen yapragi
1 dis kiyilmis sarimsak
4 yemek kasigi rendelenmis permesan peyniri
1 su bardagi / 100 gr. ufalanmis bayat ekmek
2 adet hafif cirpilmis yumurta
tuz ve taze cekilmis karabiber
1 su bardagi / 250 ml. kizartmalik zeytinyag

Yapilisi

Oncelikle firinimizi onceden 200 derecede isitalim.

Patlicanlari uzunlamasına ikiye bolelim ve bir firin tepsisinin uzerine dizelim. Firina vererek 15-20 dakika pisirelim. Patlicanlari firindan alalim ve sogumaya birakalim. Yeterince soguduklari da iclerini bir kasik yardimiyla bosaltalim ve bir kaba alarak catalla iyice ezelim.

Patlican ezmesine maydanozu, feslegeni, sarimsagi, peyniri, yumurtayi, tuz ve karabiberi ve kati bir karisim elde etmeye yetecek kadar ufalanmis ekmegi karistiralim. Karisimdan ceviz buyuklugunde kofteler olusturalim.

Bir tavada zeytinyagini isitalim. Patlican koftelerini 5-7 dk. koftelerin her tarafi kahverengilesinceye kadar kizartalim. Kofteleri kagit havlu uzerine alarak fazla yaglarinin suzulmesini saglayin ve bekletmeden servis yapin.

AFIYET OLSUN...