

Patlıcanlı Yoğurtlu Köfte

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açlık bar 8/10

Urfa usulü patlıcanlı yoğurtlu köfte, mini köfteleri köz patlıcan ve sarımsaklı yoğurtla buluşturarak dumanlı, ferah ve güçlü aromalı bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 450 gr Dana kıyma
- 2 adet Patlıcan
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Patlıcanları közleyin, kabuklarını soyup iri doğrayın.
- Kıyma soğan ve baharatı yoğurup küçük köfteler hazırlayın.
- Köfteleri tavada 8 dakika pişirin, dışları renk alsın.
- Yoğurdu sarımsak ve tuzla çırpıda sıcaklıktan alutun.
- Köz patlıcanı başa yayın köfteleri üstüne yerleştirin.
- Yoğurdu servis sırasında gezdirin, sıcakta tavada kaynatmayarak kesilmesin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanı sadece süzmek yoğurtlu tabanını sulandırmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Köfteleri sıcak sunun, yanına yoğurt ve lavaş koyun.

Alerjenler

Süt