

Patlıcanlı Yoğurtlu Köfte

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 18/10

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

Yapılış

- Dana kıymayı kimyonla yoğurup küçük köfteler şekillendirin.
- Patlıcanları doğrayıp tavada hafif renk alana kadar çevirin.
- Köfteleri ayrı tavada 6-7 dakika pişirip patlıcanları birleştirin.
- Yoğurt ve sarımsakı karıştırıp tabanı yağlayın.
- Patlıcan köfteleri yoğurdun üstüne alıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanı önce süzmek yoğurtlu tabanı sulanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Köfteleri sıcak sunun, yanına yoğurt ve lavaş koyun.

Alerjenler

Süt