



PATLICANLI SÜPRİZ TAVUK KÖFTE

17

1 Tavuk göğüsleri rondodan geçirilerek tavuk kıyması yapılır.

2 Patlıcan hariç tüm malzemeler bir kabın içerisinde köfte gibi yoğrularak buzdolabında dinlendirilir. Kıyma dinlenirken top patlıcanların baş sapları kalmak üzere tüm kabukları soyulur tuzlu suda açısı çıkana kadar bekletilir.

3 Çok kızgın ve bol sıvı yağda kızartarak havlu kağıt üzerine alınarak soğuması beklenir. Patlıcanlar soğurken kıymayı buzdolabından çıkartarak köfte şekli verilir ve çok hafif kızartılır.

4 Patlıcanlar yelpaze şeklinde açılarak köfteler içine konur ve köftelerin üzerini tamamen patlıcanlarla kapatılır.

5 Fırın tepsisine yerleştirdikten sonra salçalı sos hazırlanarak üzerine döküp fırında 15 dakika pişirilir. İsteğe göre üzerine kaşar dilimleri konularak tekrar fırınlanabilir.

Malzemeler

Kurabiye için :

- 1 KG. Top patlıcan
 - 1/2 Tavuk göğsü
 - 1 Ad. Kuru soğan
 - 1 Ad. Yumurta
 - 1 Yemek kaşığı domates salçası
 - 10 Dal maydanoz
 - 2 Diş sarımsak
 - 1 Çay bardağı ekmek içi veya galeta unu
 - Tuz
 - Karabiber
 - Kırmızı pul biber
 - Kimyon
- İsteğe bağlı kaşar rendesi