



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU PATLICAN KÖFTESİ

1 su bardağı ince bulgur
2 adet közlenmiş patlıcan
1 adet yumurta
4 diş sarımsak
2 çorba kaşığı salça
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber, kimyon
4 dal maydanoz
1 çorba kaşığı un

Derin bir kabin içine ince bulguru koyuyoruz üzerine közlenmiş patlıcanı, yumurtayı, salçayı, ezilmiş sarımsağı, unu koyup iyice yoğuruyoruz. Elinizle minik köfteler yapıyoruz. Bir tencereye 3 su bardağı su koyup kaynatıyoruz içine tuzu ekleyip köfteleri suya bırakıp 10 dakika haşlıyoruz. Delikli bir kepeyle alıp servis tabağına koyuyoruz. Kiyılmış maydanozlarla süsleyip ikram ediyoruz.