



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ KÖFTE

½ adet ramazan pidesi
2 yemek kaşığı Bizim Yağ
Beğendi için:
3-4 adet bostan patlıcanı
3 yemek kaşığı (105 gr) Bizim Yağ
2 yemek kaşığı tepelene un
1,5 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Yarım su bardağı rendelenmiş taze kaşar
Rendelenmiş muskat
Köfte için:
500 gr. dana kıyma
1 adet rendelenmiş soğan
1 su bardağı ekmek içi
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kuru kekik

Beğendi için; patlıcanları közlüyoruz. Tencerede önce Bizim Yağ'ı eritiyoruz, unu ekleyip kısık ateşte altın rengine dönene kadar kavuruyoruz. Közlenmiş patlıcanları unlu karışıma ekliyoruz. Kısık ateşte karışımı ezerek hepsini birbirine iyice yediriyoruz. Ardından üzerine rende kaşarı ekleyerek karıştırıyoruz. Tencereyi ateşten alıyoruz, tuz ve ılık süt ekleyerek karıştırıp kenara alıyoruz. Köfte için olan tüm malzemeleri yoğurup şekil veriyoruz. Harlı ateşte ısıttığımız izli tavada bütün köfteleri pişiriyoruz. Pidelere dikdörtgen olacak şekilde doğruyoruz. Ardından tavada erittiğimiz Bizim Yağ'ın üzerine ekleyerek hafif kızartıyoruz. Servis için tabağın en altına beğendiyi yayıyoruz, üzerine köfteleri diziyoruz ve köftelerin yanına hazırladığımız pideleri koyuyoruz.

Not: Beğendiye eklediğiniz süt soğuk olmamalı ki beğendinin kıvamı tutsun.