



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KÖZLENMİŞ PATLICAN KÖFTESİ

4 adet közlenmiş patlıcan
2 adet haşlanmış patates
2 adet yumurta
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
Aldığı kadar galeta unu
Yeterince tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
150 gr margarin

Közlenmiş patlıcanları küçük küçük doğrayalım. Patatesleri ve soğanı rende yapalım. Maydanozları ince ince kıyalım. Tüm bu malzemeyi bir kaba alalım. Üzerine yumurtaları kiralım. Baharatlarını , galeta ununu ve margarin ekleyelim. Köfte harcı gibi yoğuralım. Kıvam alınca elimizle şekil verip fırında pişirelim. Köftelerimiz hazır.