



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN KÖFTESİ

MALZEME:

600 gram kıyma
6 kaşık yağ
1 adet sağan
3 dilim bayat ekmek
dereotu
tuz
karabiber
2 adet yumurta
2 adet patates
1 adet patlıcan
1 bardak bezelye
2 adet domates

HAZIRLANIŞI:

Kıymanın içine rendelenmiş soğan, 2 yumurta ıslatılmış ekmeklerin içi, tuz, karabiber ve kıyılmış dereotu konup, iyice yoğrulur. Sonra ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Yuvarlanıp hazırlanır. Bir tavaya beş kaşık yağ konur evvelâ kabuklar, soyulmuş küçük parçalara ayrılmış patatesler, sonra ince uzun parçalara kesilmiş patlıcanlar kızartılır. Nihayet köfteler aynı yağda pembeleşinceye kadar pişirilir. Patlıcanlar köfteler bir tencereye yerleştirilir içlerine bir kaşık yağ, iç bezelye ve çabuğu alınıp, küçük küçük doğranmış domates, tuz ve 2 bardak su ilave edilir, orta ateşte 30 - 35 dakika pişirilir. Bezelyeler pişince tabağa alınır, kenarına daha evvel kızartılmış patatesler konur, sofraya götürülür.