



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MALZEMELER

500 gr dana kıyması  
2 yemek kaşığı irmik  
1 tane kuru soğan  
karabiber  
tuz

köftenin içi için  
4 tane patlıcan  
karabiber  
tuz

üstü için  
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
1 yemek kaşığı un  
1 çay bardağı süt  
2 yemek kaşığı sıvı yağ

### Yapılışı

Patlıcanları közleyip kabuğunu soyun. Tuzunu, karabiberini ilave edip eziniz.

2 yemek kaşığı irmiğin üstünü kapatacak kadar sıcak su koyup 10 dakika bekletin. Sonra içine kıyma, rendelenmiş kuru soğan, karabiber, tuz koyup yoğurun. 15-20 dakika bekletin. Kıymadan ceviz büyüklüğünde toplar yapın. İçini oyup, patlıcan ezmesinden koyun. yağlanmış fırın kabına sıralayın. Sıcak fırında 180 derecede köfteleri pişirin. Fırından çıkardıktan sonra, süt, rende kaşar peyniri ve unu çırpıp sos yapınız. Köftelerin üstüne kapak gibi kapatın. 2 bardak sıcak su ilave edip, 20 dakika pişirin. AFİYET OLSUN.