



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEĞENDİLİ KÖFTE

Köfte için:

500 gram orta yağlı kıyma

1 adet kuru soğan

1 çay bardağı ekmek tozu

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı salça

5 dal maydanoz

Tuz

Karabiber

Kırmızı toz biber

Beğendi için:

4 adet patlıcan

1 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı tereyağı

1 su bardağı süt

Bir tutam rendelenmiş kaşar peyniri

Tuz

Üzeri için:

1 çay bardağı sıvıyağ

1 yemek kaşığı kırmızı pul biber

Beğendi için, patlıcanlar yanmaz bir tavada arada bir çevirerek her tarafı közlenir. Sıcakken kabukları soyulur. Bir tavaya tereyağı alınır, eriyince un katılarak kavrulur. Üzerine doğranarak küçültülmüş közlenmiş patlıcan eklenir, kavrulur.

Biraz kavrulunca üzerine 1 bardak süt katılır, karıştırılarak sütün çekmesi beklenir.

Süt tamamen çekince bir tutam kaşar eklenir, iyice yedirerek erimesi sağlanır. Ocak kapatılır.

Köfte için; soğanlar rendelenir. Bir karıştırma kabına, kıyma, rendelenmiş soğan, salça, kırmızı pul biber, tuz ve karabiber eklenir.

Üzerine ekmek tozu katılır, bir yumurta kırılır ve en son çok ince kıyılmış maydanoz ilave edilerek yoğrulur.

Malzemeler bütünleşince karıştırma kabının üzeri streç filmle kapatılarak buzdolabına kaldırılır, bir süre dinlenmeye bırakılır.

Buzdolabından alınan köfte harcından ceviz kadar parçalar kopartılarak yassı köfteler hazırlanır.

Kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir. 190 derece fırında pişirilir.

Bir sos kabında yağ ve kırmızı biber yakmadan ısıtılır.

Servis için düz bir tabağa beğendi konur, tabağın yüzeyine yayılır, üzerine köfteler konur, onun da üzerine biberli yağ gezdirilerek servis yapılır.



---

© lezzetler.com tarif no:153159 • adı:Beğendili Köfte • gönderen:İ • indirme tarihi:05.04.2025 - 21:25