



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ KÖFTE

350 gr. kıyma
1 adet soğan
2-3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı galeta unu
1 adet yumurta
3 adet patlıcan
1 yemek kaşığı dolusu tereyağı
1 yemek kaşığı dolusu beyaz un
1 su bardağı soğuk süt
1 çay kaşığı tuz ve baharatlar
100 gr. kaşar peyniri

Kıyma, rendelenmiş soğan, rendelenmiş sarımsak, baharatlar, tuz, galeta unu ve yumurtayı derin kasede yoğurmaya başlıyoruz. İyice yoğurulan köfteye şekil veriyoruz. Patlıcanları közlüyoruz. Kabuklarını soyuyoruz. Ve bıçakla dilimliyoruz. Tereyağını tavaya alıp eritiyoruz. Un ekleyip kavuruyoruz. Hafif kokusu çıkana kadar kavruktan malzemelerin içine soğuk süt ilave edip karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişiriyoruz. Yoğunlaştığında altını kapatıp doğranmış patlıcanları ekleyip harmanlıyoruz. Baharat, tuz ve rendelenmiş kaşar peynirini dahil edip karıştırıyoruz ve servis tabağına alıyoruz. Köfteleri tavada kızartıyoruz. Kızaran köfteleri beğendinin üzerine diziyoruz. Biber ve domatesi közleyip onu da üstüne koyup servis ediyoruz.