



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĞENDİLİ KÖFTE

2 kavanoz Tat Közlenmiş Patlıcan
1 kutu Tat Doğranmış Domates
1 paket Maret Köfte Harcı
1 kg kıyma
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3 su bardağı sıcak su
200 gr kaşar peyniri
1,5 su bardağı süt
3 tutam maydanoz
2 tutam tuz
2 tutam karabiber
3 adet soğan
4 adet domates

Geniş bir kapta kıymayı köfte harcı ve bir su bardağı su ile yoğurup ceviz büyüklüğüne getiriniz. Soğanları ince ince kıyınız. 2 yemek kaşığı sıvıyağı tencerede ısıtınız ve soğanları ekleyip pembeleşinceye kadar kavurup üzerine domatesi ekleyiniz. Üzerine köfteleri koyup sıcak suyu ekledikten sonra tuz ve karabiber ile tatlandırarak köfteler pişene kadar orta ateşte tutunuz. Közlenmiş patlıcanları bir tabağa alınız ve ince ince kıyınız. Bir tencerede zeytinyağı ve unu kavurunuz. Kaşar peynirini rendeleyiniz. Hafif pembeleşen unun üzerine patlıcan, kaşar peynir, tuz ve süt ekleyip yaklaşık 5 dakika muhallebi kıvamına gelene kadar pişiriniz. Servis tabağına sırasıyla patlıcanlı püreyi ve üzerine köfteleri koyarak sıcak olarak servis yapınız.