



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĞENDİLİ KÖFTE

500 gram koyun kıyması
1 dilim bayat ekmeğin içi
2 orta boy soğan
6 orta boy patlıcan
4 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
1 bardak bitkisel yağ

Rendelenmiş soğan, tuz ve karabiber, ekmeğin içi ve ete katılarak iyice yoğrulur ve köfte haline getirilir. Patlıcanlar kabuğu ile ateşte közlenir, kabukları su içinde sızdırılır, pişmiş patlıcanlar bir kaptan ezilir. Un, yağda kavrulur, sıcak sütle yavaş yavaş sulandırılır ve bulamaç haline gelince patlıcana katılarak beğendi yapılır. Köfteler, 1 tavada sıvı bitkisel yağda kızartılır, tabaklara alınan beğendinin üzerine konarak sofradakilere servis yapılır.

[ML® Beğendili Köfte için tıklayın](#)
