



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĞENDİLİ PİDELİ KÖFTE (BURSA)

300 gr köftelik kıyma
2 dilim bayat ekmek içi, suda ıslatılmış
½ çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
4 adet tırnaklı pide
3 çorba kaşığı tereyağı (90 gr)
3 adet patlıcan, közlenmiş, kabukları soyulmuş
1,5 çorba kaşığı un (15 gr)
1 su bardağı süt (250 ml)
3 adet olgun domates, rendelenmiş
2 çorba kaşığı zeytinyağı (20 ml)
2 adet yeşilbiber
Tuz

Suda ıslatılmış ekmek içlerinin suyunu sıkıp karıştırma kabına alın. Kıymayı, Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu, kimyonu, karabiberi ve 1 çay kaşığı tuzu ekleyip köfteyi yoğurun.

Köfte harcınızdan cevizden biraz küçük parçalar koparıp yuvarlayın ve üzerlerine bastırarak yassılaştırın. Köftelerinizi buzdolabında dinlendirin.

Beğendi için, 2 çorba kaşığı tereyağını tencerede eritin. Unu ekleyip karıştırarak birkaç dakika kavurun.

Karıştırmayı sürdürürken azar azar sütü ilave edip beşamel sos kıvamına getirin.

Közlenmiş patlıcanlarınızı kıyıp beşamel sosunuza karıştırın. Ocaktan alıp sıcak kalması için kapağını kapatın.

Zeytinyağı ile rendelenmiş domatesleri bir tavaya alın. Bir tutam tuz ilave ederek birkaç dakika pişirip sos haline getirin.

Dinlenen köfteleri ızgara tavada arkalı önlü pişirin. Yeşilbiberlerinizi de tavada pişirerek közleyin.

1 çorba kaşığı tereyağını tırnaklı pidelerinizin üstüne sürüp pideleri fırınınızın ızgara modunda 10 dakika pişirin.

Fırından çıkardığınız pideleri ufak baklava dilimleri şeklinde kesip tabaklara yerleştirin.



© lezzetler.com tarif no:121299 • adı:Beğendili Pideli Köfte (Bursa) • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:28.03.2025 - 04:12