



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİLYE KÖFTELİ PATLICAN

5 adet adet orta boy patlıcan

Kızartma yağı

Köftesi için:

1 su bardağı bulgur

1 adet yumurta

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı toz biber

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı su

Sos için:

1 çorba kaşığı salça

2 diş sarımsak

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

Bulgurun üzerine ılık su dökülür, 10 dakika bekletilir. Sonra yumurta, karabiber, toz, biber ve tuz konur. Gerekirse az su eklenerek yoğrulur. Hamurdan bilye (misket) kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Kaynamakta olan tuzlu suda 10 dakika kadar haşlanır, sudan alınır, servis tabağına konur. Patlıcanlar kabuklu olarak kuşbaşı doğranır ve kızartılır. Köftelerin üzerine konur, az karıştırılır. Sarımsaklar ezilir, sos malzemesi bir araya getirilir, bir taşım kaynatılır. Hazırlanan köfteli patlıcanın üzerine gezdirilir.