



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOHÇA KÖFTE

4 adet patlıcan
3 adet sivri biber
600 gram dana kıyma
1 ay bardağı ceviz içi
Tane karabiber
100 gram tulum peyniri
3 orba kaşığı galeta unu
1 kırmızıbiber
öp şişler

Kıymayı, cevizi, galeta ununu ve tane karabiberi karıştırın. İçine küp doğranmış, közlenmiş kırmızıbiberi ekleyip harmanlayın. Bu karışımı da uzun dilimlenmiş patlıcanların içine paylaştırıp rulo şeklinde sarın. Dilimlenmiş biberleri üzerine yerleştirip şişleri batırın ve fırın tepsisine dizip üzerine 1 su bardağı su ekleyin. 200 derecede 40 dakika pişirin. Servis yaparken yanında pilav çok yakışır, sıcak olarak servis yapın.