



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ EKMEK SEPETİ

400 gram kıyma  
1 adet soğan  
1 demet fesleğen  
5 çorba kaşığı zeytinyağı  
3 diş sarımsak  
Kimyon, tuz, karabiber, kırmızı pul biber  
1 adet patlıcan  
2 adet sivri biber  
10 adet sandviç ekmeği

Mutfak robotunun içine kıyma, soğan, yıkanmış fesleğen yapraklarını doldurun. Üzerine de sarımsakları, baharatları ve zeytinyağını ekleyip çalıştırın iyice çekin. Köfte harcından minik yuvarlak köfteler yapın. Tavada kızartın. Patlıcanları da küp doğrayıp tavada kızartın. Üzerine sivri biberi de doğrayın hepsini karıştırıp köftelerin üzerine ekleyebilirsiniz. Bu köfteli patlıcanlı karışımı içleri boşaltılmış sandviç ekmeklerinin içine koyun. İsterseniz biraz fırında ısıtıp sıcak sıcak ikram edin.