



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ EKMEK ÇANAĞI

300 gram kıyma
1 soğan
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı kekik
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber
2 dilim ekmek içi
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
5 diş sarımsak
2 adet patlıcan
7-8 adet minik sandviç ekmek

Derin bir kabın içinde kıymayı ve rendelenmiş soğanı karıştırıp 10 dakika dinlendirin. Bu işlem etin daha da lezzetli olmasını sağlayacaktır. Daha sonra içine ezilmiş sarımsağı, baharatları, ıslatılmış suyu, sıkılmış ekmek içlerini ilave edin. İyice yoğurup küçük top köfteler yapın. Az yağın içinde tavada kızartın. Kızaran köfteleri servis tabağına alıp bekletin. Patlıcanları da küp şeklinde kesip yağda kızartın. Son olarak kırmızı pul biberi tereyağında köpürtüp üzerine gezdirin. Ekmeklerin içlerini oyup, köfteli karışımdan içine doldurup sıcak olarak servis yapın.