



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ KÖFTE (ELAZIĞ)

- 2 kase ince bulgur
- 3 tane patlıcan
- 2 tane domates
- 3 tane biber
- 2 tane kuru soğan
- 5 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 adet limon
- 3 yemek kaşığı sumak

İnce bulguru ılık su ile ıslatıp şişmesini bekleyelim. 5 yemek kaşığı unu koyup iyice özleşene kadar yoğuralım. Fındık büyüklüğünde toplar alıp yuvarlayalım. Bir tencereye tereyağını, küp küp doğradığımız kuru soğanla, biberi hafif kavuralım. Ardından küp küp doğradığımız patlıcanı, domatesi ve köfteleri ekleyip salçasını ile suyunu bağlayıp pişirelim, limon ve sumak ilave edip servis yapalım.