



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ PATLICAN KÖFTE

2 su bardağı ince bulgur  
2 su bardağı kaynar su  
1 adet kuru soğan  
1 adet domates  
2 adet patlıcan  
2 adet biber  
75 gr margarin  
2 çorba kaşığı salça  
Yarım su bardağı un  
1 tatlı kaşığı nane  
1 adet limon  
1 tatlı kaşığı pulbiber

Bulgura tuz ekleyerek sıcak su ile ıslatın. Suyu çekince içerisine unu ve toz haline getirdiğiniz naneyi ekleyin. Misket boyunda küçük köfteler yapın. Diğer taraftan tencereye Sana yağı koyun. İnce doğradığınız soğanı öldürün. Salça ekleyin. Küpler halinde doğradığınız patlıcanları, domatesi ve biberleri ekleyerek kızartın. 5 bardak kaynar su ekleyin. Birkaç dakika sonra hazırladığınız köfteleri ekleyin ve bu şekilde 5 dakika kadar kaynatın. Pul biber serpin ve ocağı kapatın. Bol limon sıkarak servis tabaklarına alın. Sıcak servis yapın.

