



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE HÜNKAR BEĞENDİ

- 3-4 patlıcan
- 3 çorba kaşığı un
- 4 çorba kaşığı margarin
- 2 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 15 adet köfte
- 2 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı un
- 1 yemek kaşığı domates veya biber salçası

Sosun hazırlanması:

1. Patlıcanları alimünyum folyoya sarıp ocağın üzerinde közleyin. Közlendikten sonra soyup ezin.
- 2.Un ve yağın kavurun.
3. Sütü azar azar yedirin.
- 4.Tuzu ekleyin.
5. Sosu ezilmiş patlıcanlarla karıştırın.
- 6.Tüm karışımı çukur bir tabağa alın.

Etin hazırlanması:

- 1.Köfteleri tavaya koyun ve suyunu çekene kadar az yağ ile pişirin.
- 2.Unu ekleyin.
3. Sarımsakları ve salçayı da ilave ettikten sonra tuz ve karabiberle lezzetlendirin.
- 4.Etleri bir borcama koyun. Servis yaparken tabağa ilk önce beğendisini (sosunu) koyun. sonra beğendinin tam ortasına gelecek şekilde eti yerleştirin.

