



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KÖFTELİ ALINAZİK

500 gr. kıyma
1 adet soğan
4 dal maydanoz
Tuz, karabiber, kırmızı biber
YOĞURTLU KARIŞIM İÇİN:
1 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak
1 adet közlenmiş patlıcan
3 adet sivri biber
1 adet közlenmiş kırmızı biber

Kıyma, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz ve baharatları yoğurup 15 dakika dinlendirin. Dövülmüş sarımsak, yoğurt ve közlenmiş patlıcanı karıştırın. İnce kıyılmış biberleri de içine koyup servis tabağına alın. Köfte harcından uzun köfteler hazırlayıp kızartın ve patlıcanlı harcın üzerine koyarak servis yapın.

