



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE ALİNAZİK

- 500 gr kıyma (orta yağlı)
- 1 adet soğan (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 su bardağı galeta unu veya bayat ekmek içi
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 3-4 adet közlenmiş patlıcan
- 1 su bardağı yoğurt (süzme tercih edilebilir)
- 2 diş sarımsak (yoğurt için)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak, galeta unu, yumurta ve baharatları geniş bir kaptan iyice yoğurun.

Karışımın ceviz büyüklüğünde parçalar olarak yuvarlayın ve hafifçe yassılaştırın.

Hazırladığınız köfteleri dinlenmesi için buzdolabında en az 30 dakika bekletin.

Patlıcanları ocak üstünde veya fırında közleyin. Kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın.

Süzme yoğurdu bir kaba alın, rendelenmiş sarımsakla karıştırın. Üzerine hafifçe tuz ekleyebilirsiniz.

Dinlenmiş köfteleri az yağlı bir tavada ya da ızgarada her iki tarafı güzelce kızarana kadar pişirin.

Bir tavada tereyağını eritin, üzerine toz kırmızı biberi ekleyip hafifçe kavurun. Bu sosu servis sırasında köftelerin üzerine gezdireceksiniz.

Közlenmiş patlıcanları bir servis tabağına yayın. Üzerine sarımsaklı yoğurdu ekleyin.

Pişmiş köfteleri yoğurdun üzerine yerleştirin.

Son olarak hazırladığınız tereyağlı biberli sosu köftelerin üzerine gezdirin.

