



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ ALINAZİK

3 adet patlıcan
250 gr. kıyma
2 çorba kaşığı sıvıyağ
5-6 adet sivribiber
2 adet domates
1 adet limon
Karabiber, tuz, kimyon
2 diş sarımsak
500 gr. yoğurt
Maydanoz
Tereyağı
Yeteri kadar su

Patlıcanları közleyin, kabuklarını soyduktan sonra limonlu suda bekletin. Kıymaya tuz, karabiber, kimyon, 1 diş dövülmüş sarımsak, maydanoz ekleyip, yoğurun. Küçük köfteler yapıp az yağda kızartın. Domates ve biberleri de kızartın, köftelerle birlikte çöp şişlere dizin. Patlıcanları ince kıyın. İçine yoğurt ve 1 diş dövülmüş sarımsak katın, karıştırın, servis tabağına alın. Üzerine şişleri yerleştirin.