



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ BİBERLİ ALİNAZİK

Köftesi için:

500 gram kıyma

1 adet soğan

Tuz, karabiber, kırmızıbiber, kimyon

4 dal maydanoz

Yoğurtlu karışım için:

1 subardağı yoğurt

3 diş sarımsak

1 adet közlenmiş patlıcan

3 adet sivribiber

1 adet közlenmiş kırmızıbiber

Kızartmak için:

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Köfte için kıyma, rendelenmiş soğan, kıyılmışmaydanoz ve baharatları bir kabın içinde iyice yoğurun. Bu karışımı 15 dakika dinlendirin. Yoğurtlu karışım için ezilmiş sarımsakları yoğurtla karıştırın. Közlenmiş patlıcanı bu yoğurtlu karışıma iyice yedirin. İnce kıyılmış biberleri de içine koyup servis tabağına alın. Dinlenmiş köfte harcından parçalar kopartın, kaşık ya da çatalın sapını şiş gibi kullanarak elle bastırıp şekil verin, sonra çekerek saptan çıkartın. İki yüzünü de yağda kızartın. Kızartırken hem tereyağı hem zeytinyağını kullanın çok daha lezzetli olacaktır. Kızaran köfteleri servis tabağına koyduğunuz biberli yoğurtlu karışımın üzerine yerleştirin ve sıcak olarak sunun.