



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY KÖFTELİ BEĞENDİ

300 gr kıyma  
1 dilim bayat ekmek  
1 adet orta boy soğan  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı tuz  
Beğendi için:  
3 adet patlıcan  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı un  
1 su bardağı soğuk süt  
1 çay kaşığı tuz

Ekmeğin üzerine soğan rendelenir ve ekmek yumuşamış olur. Üzerine diğer köfte malzemeleri katılır, bütünleşene kadar yoğrulur. Cevizden ufak, yuvarlak köfteler yapılır. Yağlanmış fırın kabına konur. 190 derecede pişirilir. Bu arada beğendi hazırlanır. Patlıcanlar közlenir. Un ve tereyağı 2-3 dakika kavrulur. Üzerine soğuk süt ve tuz katılır. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. En son közlenmiş ve kıyılmış patlıcan katılır, karıştırılır. Servis tabağına önce beğendi konur. Üzerine köfteler bırakılır.