



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖZ PATLICANLI BULGUR KÖFTESİ

<https://torku.com.tr>

2 subardağı kısırlık bulgur  
Yarım subardağı irmik  
2 su bardağı kaynar su  
4 yemek kaşığı un  
1 yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
Sos için:  
3,4 yemek kaşığı sıvıyağ  
2 yemek kaşığı biber salça  
2 domates rendesi  
1 tutam maydanoz  
2 adet patlıcan  
1 su bardağı yoğurt  
1 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı tuz

Bulgur ve irmiği derin bir kaba alıp karıştırılalım üzerine sıcak su ekleyip üzeri kapalı 10 dakika dinlendirelim 10 dakika dinlendikten sonra karıştırılalım ve soğumasını bekleyelim daha sonra içerisine Un yumurta tuzu ekleyip elimizi ıslatarak yoğuralım ve şekil verelim kaynayan suyun içerisine 1 tatlı kaşığı tuz çok az yağ ekleyip 10 dakika kadar köftelerimizi haşlayalım. Patlıcanları közleyip sarımsaklı yoğurt ile buluşturalım servis tabağına alalım. Rendelenmiş domates ve salça ile sosumuzu hazırlayalım haşlanmış köfteleri üzerine aktaralım son olarak maydanoz ekleyip ilk sıcaklığı çıkınca patlıcanlı harcın üzerine aktaralım.

