



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZLENMİŞ PATLICANLI PİDELİ KÖFTE

1 adet Penguen Kızlenmiş Patlıcan
400 gr. köftelik kıyma
4 adet tırnak pide
Yarım soğan rendesi
3 yemek kaşığı tereyağ
Yarım kase kiraz domates
Kaya tuzu
Karabiber
1 kavanoz Penguen Kızlenmiş Biber

Penguen Kızlenmiş Patlıcanı süzün.
Kıymayı soğan rendesi, tuz ve karabiberle yoğurun.
Ufak yassı köfteler yapın.
Tırnak pideleri küp küp kesin.
Kiraz domatesleri ikiye bölün.
Bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağında ekmekleri ve domatesleri kızartmaya başlayın.
Ekmekler kızarıırken bir yandan da başka bir tavada köfteleri kızartın.
Ekmekleri kızarıncaya büyük bir servis tabağının altına ekmekleri koyun.
Penguen Kızlenmiş Patlıcanı mikrodalga fırında hafifçe ısıtın ve ekmeklerin kenarına koyun.
Hazırladığınız köfteleri ekmeklerin üzerine yerleştirin.
Kalan tereyağını tava da yakıp yemeğin üzerine döküp servis edin.
Dilerseniz Penguen Kızlenmiş Biber, yeşil biber, yoğurt yada domates sosla da servis edebilirsiniz.



