



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN EZMELİ KÖFTE

- 400 gram kıyma
- 3 diş sarımsak
- 1 soğan
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon, kekik
- 2 çorba kaşığı galeta unu
- 1 yumurta
- 5 adet közlenmiş patlıcan
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı rendelenmiş peynir
- 4 dal maydanoz

Kıyma, ezilmiş sarımsak, yumurta, rendelenmiş soğan, baharatlar ve galeta ununu bir kabın içinde yoğurun. 10 dakika dinlendirin. Bu karışımdan köfteler yapıp fırında 20 dakika pişirin. Çıkartıp üzerine patates püresi yerleştirin. Ezme için, közlenmiş patlıcanları ezip, içine süt, peynir ekleyip çırpın. Servis tabağına dizin. Üzerine kızarmış köftelerle ikram edebilirsiniz.

