



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICAN EZMESİ YATAĞINDA IZGARA KÖFTE

500 gram dana kıyma  
1 adet büyük boy patlıcan  
1 adet soğan (isteğe bağlı)  
2 diş sarımsak  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Tuz, karabiber, pul biber (baharatlar isteğe göre ayarlanabilir)  
Yarım su bardağı galeta unu veya ekmek içi  
Yarım demet taze maydanoz  
1 adet limon suyu

Patlıcanı ocak üzerinde közleyin veya fırında közleyerek kabuklarını soyun. İyice ezilmiş bir kıvam elde etmek için ezici ile iyice dövün. İnce doğranmış soğanı sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. Ezilmiş patlıcanı ekleyip karıştırın.

Kıymayı bir kaba alın. İnce doğranmış sarımsakları, galeta ununu veya ekmek içini, baharatları, ince doğranmış taze maydanozu ve limon suyunu ekleyin. Karışımı yoğurun.

Hazırlanan kıyma karışımından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayarak köfte şekli verin.

Izgara teli yağlayın ve köfteleri teline yerleştirin.

Izgarayı ısıtın ve köfteleri her iki tarafını da güzelce kızarana kadar pişirin.

Köfteler piştikten sonra, patlıcan ezmesiyle servis tabağına alın. İsteğe bağlı olarak üzerine limon dilimleri veya maydanoz serpererek servis edebilirsiniz.

Not: Patlıcan ezmesine isteğe bağlı olarak yoğurt da ekleyebilirsiniz. Baharatları damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz. Galeta unu yerine ekmek içi kullanabilirsiniz.

