



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KÖFTELİ HAMBURGER

1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tane küp küp doğranmış kırmızı soğan
300 gram yeşil fasulye
30 gr küp halinde doğranmış çarleston biber
Yarım patlıcan
Yarım demet taze maydanoz
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1 diş ezilmiş sarımsak
Yarım tatlı kaşığı deniz tuzu
Bir tutam kimyon
100 gr humus
120 gr galeta unu

İlk olarak fırını 200 dereceye getirin ve önceden ısıtın. Daha sonra patlıcanları 4 eşit parçaya bölerek her bir tarafına zeytinyağı sürün. 15 dk'lık sürelerle fırında arkalı önlü pişmelerini sağlayın. Daha sonra küp doğranmış soğanları zeytinyağında yumuşayınca kadar kavurun. kavurma işlemi bittikten sonra humus ve galeta unu hariç tüm malzemeleri bir robottan geçirin. Robottan geçirdiğiniz karışıma humus ekleyip karıştırın.

