



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PATLICAN KÖFTESİ

Elif Korkmazel

- 1 adet bostan patlıcanı
- 1 adet soğan
- 1 adet yumurta
- 2 dilim ekmek içi
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay bardağı galeta unu
- Tuz, pul biber, karabiber

Patlıcanı soyup rendeleyin. Üzerine rendelenmiş soğan, yumurta, ıslatılıp suyu sıkılmış ekmek içi, kaşar peyniri ve galeta ununun yarısını ekleyin Tuz ve baharatları ilave edip yoğurun, ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekillendirin. Hazırladığınız köfteleri galeta ununa bulayın. Daha sonra sıvı yağda kızartın.