



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN KÖFTESİ

2 adet patlıcan  
3 adet patates  
1 adet büyük boy soğan  
50 gr. kaşar peyniri  
Yarım demet maydanoz  
2 adet yumurta  
3 dilim bayat ekmek  
Tuz  
Karabiber

Patlıcanları ocak ya da fırında közleyin. Kabuklarını soyup, iyice ezin. Patatesleri haşlayıp, kabuklarını soyduktan sonra ezin. Soğan ve peyniri ayrı ayrı rendeleyin. Maydanozu incecik kıyın. Hazırladığınız malzemeleri geniş bir kaba alın. Üzerine yumurta, tuz ve karabiber koyup yoğurun. Elinizi suyla ıslatıp, dilediğiniz büyüklükte köfteler hazırlayın. Ekmek dilimlerini fırında kızartıp, robotta çekin. Köfteleri ekmeğe bulayarak kızartın.