



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICAN PÜRELİ BALKAN KÖFTESİ

Patlıcan püresi ile servis edilen ızgara köfte çeşididir. Patlıcan püresi tabağın ortasına konular ve çevresine ızgara edilmiş ve dilimlenmiş köfteler yerleştirilir. Köftelerin arasına da közlenip dilimlenmiş domates ve biberler dizilir. Patlıcan püresinin üzerine de süzme yoğurt konularak servis yapılır.

Patlıcan püresi şu şekilde hazırlanır: Bostan patlıcanlar közlenir, kabukları soyular ve ince dilimlere bölünür. Bir tavada tereyağı ve un kavrulur ve közlenmiş patlıcanlar da eklenerek karıştırmaya devam edilir. Biraz daha piştikten sonra biraz süt ilave edilir. Mus-kat, tuz ve karabiberle tatlandırılır.

---