



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SÖĞÜRTMELİ HİNDİ IZGARA KÖFTE

1 paket hindi ızgara köfte
Patlıcan söğürtme için
4 adet kemer patlıcanı (orta boy)
2 diş ezilmiş sarımsak
4 çr kş zeytinyağı
tuz ve karabiber

Köfteleri tavada veya fırında ısıtın. Patlıcanları açık ateşte veya ızgarada közleyin. Sarmısak, zeytinyağı tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Köfteleri hazırladığınız patlıcan söğürtme üzerinde servis edin. Arzuya göre semizotu daları ve dereotu ile süsleyin.