



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SOSLU BİBERLİ KÖFTE

400 gram kıyma
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
2 dilim ekmek içi
2 diş sarımsak
2 adet közlenmiş patlıcan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1,5 su bardağı süt
1 adet kırmızı biber
2 adet sivribiber
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Köftesini yapmak için, derin bir kabın içine kıyma, rendelenmiş soğan, ıslatıp suyu sıkılmış ekmek içi, ezilmiş sarımsak ve baharatı ekleyip iyice yoğurun, şekil verin. Köfteleri az yağda kızartıp bir kenara alın. Bu arada tavada tereyağını eritin ve unu içine ekleyip 2 dakika kavurun. İçine közlenmiş ve ezilmiş patlıcanı da ilave edip karıştırın. Soğuk süt, tuz ve karabiberi ekleyip patlıcan sosunu servis tabağına aktarın. Tavaya zeytinyağını koyup sivri biberi ve kırmızı biberi sarımsakla beraber sote edin. Üzerine daha önceden kızarttığınız köfteleri de boşaltıp 3 dakika pişirin. Tabaktaki patlıcanlı sosun üzerine dizip sıcak servis yapın. Patlıcan sosuna kaşar peynir rendesi konulursa çok lezzetli bir beğendi olur.