



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SOSLU BULGAR KÖFTESİ

Köfteler için:

150 gr sığır kıyması
150 gr tavuk kıyması
Bir avuç kıyılmış maydanoz
Bir avuç kıyılmış dereotu
5 diş kıyılmış sarımsak
1 küçük kıyılmış soğan
1 yumurta
Tuz
karabiber
Un (İsteğe bağlı)
Sos için:
2 büyük patlıcan
2 küçük dolmalık kabak
1 fincan tavuk suyu
4 çorba kaşığı sıvıyağ
4 diş kıyılmış sarımsak
Tuz
Karabiber

Unun dışında bütün köfte malzemelerini bir arada karıştır ve buzdolabında koy.

Patlıcanların bir kaç yerini delerek çok sıcak bir fırında közle, soğumaya bırak. Bu arada, dolmalık kabağı soy, ortadan dörde kes.

Patlıcanı soy, ve dolmalık kabakla beraber püre yap.

Sarımsağı büyük bir kapta yağda kızart. Patlıcan karışımını ekle, ve karıştır, tuzlu ekle, biber koy, ve beş dakika boyunca bir arada pişir. Ocaktan al kenarda dursun.

Bu arada, köfteden küçük toplar yap, ve biraz una bula. isterseniz unsuz da olabilir.

Köfteleri sosa kat ve beraberce 20 dakika daha pişir. Kıyılmış yeşil soğanla birlikte sıcak veya ılık olarak servis et.

[ML® Patlıcan Köftesi için tıklayın](#)