



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN SOSLU KÖFTE

Köftesi için:

500 gram kıyma

1 adet soğan

3 diş sarımsak

1 çay kaşığı kimyon, tuz, kekik, karabiber

2 çorba kaşığı galeta unu

Sosu için:

2 adet közlenmiş patlıcan

1 limon suyu

4 çorba kaşığı zeytinyağı

5 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi

2 adet domates

Derin bir kabın içine kıyma, rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, baharatlar ve galeta ununu koyup iyice yoğurun. Irice köfteler yapıp yağda kızartın. Sosu için közlenmiş patlıcanları bıçak yardımıyla ezin. Tavaya yağı koyup patlıcanları yağda 3 dakika pişirin. Ocaktan alıp üzerine limon suyu rendelenmiş kaşar peynirini koyup karıştırın. Servis tabağına yerleştirdiğiniz patlıcanların üzerine köfteleri koyup rendelenmiş ve çok az pişirilmiş domatesi gezdirin ve servis yapın.