



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI BULGUR KÖFTE

1 su bardağı ince bulgur
Yarım su bardağı pilavlık bulgur
2 adet patlıcan
2 adet soğan
2 diş sarımsak
1 dolu çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kuru reyhan
Kızartma yağı

Bulgurların üzerine 1,5 su bardağı su eklenir ve suyu çekene kadar beklenir. Bu arada patlıcanlar yollu soyulur ve kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Kızgın yağda renk alacak kadar kızartılır. Şişen bulgura biraz tuz, karabiber ve reyhan eklenir. Misket kadar köfteler yapılır. 1 litre su tencereye konur, köfteler atılır, 10 dakika kaynatılır. Diğer tencerede yarım daire şeklinde doğranmış soğan pembeleştirilir. Salça, kıyılmış sarımsak, kızarmış patlıcan katılır. Haşlanan köfteler de eklenir. Arzu edilirse haşlama suyundan biraz eklenebilir. Ilık olarak servis edilir.