



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KÖFTE

Eyüp Sevinç

500 gr. köftelik kıyma
1 adet yumurta
2 dilim bayat ekmek
3 adet patlıcan
5 adet sivri biber
2 adet domates
3 adet soğan
3 yemek kaşığı margarin
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber

Bir kabin içerisinde kıymayı, 1 adet soğan rendesini, ıslatılmış ve ufalanmış bayat ekmeği, kimyonu, tuzu ve biberi koyun ve yoğurun. Avuç içine ceviz büyüklüğünde köfteler yapın. Tencereye suyu koyun ve içerisinde köfteleri ilave ederek haşlayın. Bir süzgeç yardımı ile köfteleri suyun içerisinde alın. Soğanı soyun ve ince ince kıyın. Domatesi ve biberi küp küp doğrayın. Patlıcanı alacalı soyun ve kuşbaşı doğrayın. Bir tencereye yağ koyun ve soğanı kavurun. Biberi ilave edin ve kavurma işlemine devam edin. Patlıcanı koyun ve tencerenin kapağını kapatarak yumuşatın. Karışıma domatesi ilave edin ve biraz daha kavurun. Köfteleri haşladığınız suyu ve köfteleri ilave edilerek kapağı kapalı şekilde pişirin. Hazırladığınız patlıcanlı köfteyi pilav ile birlikte servis edin.

