



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KÖFTE

3 adet Patlıcan (orta boy)
2 su bardağı Bulgur (köftelik)
4 tatlı kaşığı Tuz
2/3 su bardağı Su
5 yemek kaşığı Un
1/2 su bardağı Margarin
10 adet Yeşil Biber (orta boy)
2 adet Domates (orta boy)
2 adet Soğan (orta boy)

Bulguru geniş bir kaba koy. 2 tatlı kaşığı tuzu kat. Karıştır, 1 su bardağı suyu ara ara serperek 10 dakika yoğur. Unu ilave et, 2/3 su bardağı su ekleyerek 10 dakika daha yoğur, üzerine kurumaması için nemli bez ört. Su ile avucu ıslatarak fındık büyüklüğünde köfteler yuvarla, delikli süzgece al, 3 su bardağı su ve 2 tatlı kaşığı tuzu tencereye koy, üzerine süzgeci yerleştir, kapağı kapat, kaynayan suyun buharı ile köfteleri 20-25 dakika pişir. Patlıcan, yeşil biber ve domatesi yıka, soğanı soy, yıka, ince ince doğra, margarinle birlikte tencereye koy, kapağı kapat, kısık ateşte ara sıra karıştırarak 10 dakika öldür. Patlıcanı aralıklı soyup boyuna dörde, biberin sap ve çekirdeklerini ayırıp boyuna ikiye böl ve 2 santimetre uzunlukta doğra. Patlıcan ve biberi yağ soğan karışımına ekle, 5 dakika kapağı kapalı olarak yumuşat, domatesi koy 2-3 dakika çevir, köftelerin haşlanma suyunu ve kalan 1 su bardağı suyu kat, sebzeleri yumuşayınca kadar yaklaşık 45 dakika pişir. Pişirme süresi dolmadan 10 dakika önce köfteleri ekle.