



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PATLICANLI KÖFTE

400 gram kıyma  
3 diş sarımsak  
1 soğan  
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon, kekik  
2 çorba kaşığı galeta unu  
1 yumurta  
1 adet közlenmiş patlıcan  
4 dal maydanoz

Kıyma, ezilmiş sarımsak, rendelenmiş soğan, baharatlar ve galeta ununu bir kabın içinde yoğurup 10 dakika dinlendirin. Ardından içine közlenmiş-ezilmiş patlıcanları da ekleyin ve yoğurmaya devam edin. İsterseniz içine 1 yumurta akı da ekleyebilirsiniz. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizle yuvarlayın. Bol yağda ya da fırında pişirin. Yanında makarna, pilav ya da bol salatayla ikram edebilirsiniz.