



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KÖFTELİ ÇORBA

- 2 bardak ince bulgur
- 1 bardak yarma
- 3 tane patlıcan
- 1 kaşık tuz
- 2 kase haşlanmış nohut
- 1 tane kuru soğan
- 2 kaşık margarin
- 1 kaşık domates salçası
- 1 kaşık biber salçası

İki su bardağı ince bulgur ve bir su bardağı yarma sıcak su dökülerek karıştırılıp ıslatılır. Şişmesi için dinlendirilir. Üç patlıcan alacalı soyulup küp küp doğranır ve tuzlu suda bekletilir. Bulgurlu yarmalı hamurdan misket büyüklüğünde köfteler hazırlanır. Tuz serpilen su kaynatılır ve içine hazırlanan köfteler atın nohutlar da köftelerle haşlanmaya bırakılır. Bir soğan rondoda çekilir ve margarinle kavurulur. Biber ve domates salçası eklenen soğanlar güzelce kavurulur. Küp küp doğranan patlıcanlar salça ve soğanlara eklenerek kavurulur. Kavurduğumuz malzemeleri haşlanan köfte ve nohuda eklenip karıştırılır ve üzerini geçecek kadar su konur güzelce pişirilir. Patlıcanlı köfte sunuma hazırdır.

