



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI MİNİK KÖFTELER

2 kemer patlıcan
500 gram kıyma
1 soğan
5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı galeta unu
Tuz, karabiber
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 sivri biber
6 minik sandviç ekmeđi

Patlıcanları küp küp kesip zeytinyağında kızartın. Kıymaya rendelenmiş soğan ve sarımsağı ilave edin. Baharat, galeta unu ve zeytinyağını da ekleyip yoğurun, köfte şekli verin, yağda kızartın. Kızarmış patlıcanı, köfteleri ve doğranmış biberleri fırın tepsisine dizip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. İçleri oyulmuş minik ekmeğlerin içine doldurup sıcak olarak ikram edebilirsiniz.