



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PEYNİR KÖFTESİ

- 1 Adet Büyük Boy Patlıcan
- 1 Adet Büyük Yumurta
- 2 Çay Bardağı Kaşar Peyniri veya Dil Peyniri Rende
- 3 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Diş Rendelenmiş veya Dövülmüş Sarmısak
- 1 Demet Taze Maydanoz (ince kıyılmış)

Fırınınızı önceden 190 derecede ısıtın

Tepsiye dizdiğiniz patlıcan dilimlerinin üzerinde zeytinyağı ve karabiber gezdirin ve 20-22 dakika fırınlayın.

Fırından aldığınız dilimleri ılınınca çok ince doğrayın ve bir karıştırma kasesine alın.

Karıştırma kasesine peynirler, maydanoz, kekik, biberiye, karabiber, sarmısak, tuz ve ekmek içlerini ekleyin. 1 yumurtayı ilave edin.

Karışımı yoğurun . Eğer çok cıvık ise, biraz ekmek içi (veya Galeta Unu) ilave edebilirsiniz.

Tercihen buzdolabında yarım saat dinlendirin.

Buzdolabından aldığınız karışımı, 10 adet parçaya ayırın ve köfteye şekil verin.

Kızartma tavasında, önceden kızdırdığınız ayçiçek yağında, una bulayarak kızartın.

