



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PEYNİRLİ TOP KÖFTE

- 2 adet patlıcan
- 4 dilim ekmek içi
- 1 adet kırmızı soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 su bardağı galeta unu
- 2 yemek kaşığı margarin

Önce patlıcanları közleyin, üstüne tüm malzemeyi ekleyip yoğurun. Köfte harcı çok gevşek olduysa biraz daha ekmek içi ekleyip yoğurmaya devam edin. Küçük yuvarlak köfteler hazırlayıp galeta ununa bulayın. yağlı kağıt serili tepsiye dizin önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.

