



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PİKNIK KÖFTE

2 kg. patlıcan
500 gr. kıyma
2 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber, kırmızıbiber
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı un
3 parça milföy hamuru
1'er çorba kaşığı çörek otu
Susam
Tuz

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun ve ezin. Kıyma, yumurta, kırmızıbiber, karabiber, un ve tuzu yoğurun, patlıcanla karıştırıp sulu bir harç elde edin. Harçtan kaşıkla parçalar alıp kızgın yağda kızartın. Milföyleri unlu zeminde açın. Uzun bir kek kalıbını kaplayacak şekilde yerleştirin. Kenarlarına yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin, zeminine de susam serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin. Milföyü servis tabağına çıkarın. Köfteleri içine yerleştirerek servis yapın.