



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ KÖFTELİ ALİNAZİK KEBABİ

Köfte için;
250-300 g az yağlı dana kıyma
1 su bardağı ince bulgur
½ su bardağı sıcak su
1 adet orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon, yenibahar
Kızartmak için;
1 çay bardağı sıvı yağ
Patlıcan beğendi için;
400 g Pınar Labne
6-7 adet orta boy ince patlıcan
4-5 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz, kırmızı pul biber

Bulguru sıcak suyla ıslatıp 10 dakika bekletin. Derin bir kaba aktarıp üzerine kıyma, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, kimyon ve yenibaharı ekleyin ve 3-4 dakika kadar yoğurun. Köfte harcından pinpon topu büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları avuçlarınız arasında yuvarladıktan sonra uzatarak parmak şekli verin. Köfteleri geniş bir tepsiye dizip üzerini alüminyum folyo ile kapatarak buzdolabına koyun. Köfte buzdolabında en az 3-4 saat bekletilmeli. Köfteleri kızgın yağda çevirerek kızartın.

Patlıcanları kabuklarıyla közleyin. Kabuklarını soyup, yıkayın ve sıkın. Patlıcanları kesme tahtası üzerinde küp küp doğrayın.

Pınar Labne, tuz, pul biber ve dövülmüş sarımsağı derin bir kaptan iyice çırpın. Üzerine közlenmiş patlıcanı ekleyip karıştırarak ezin.

Yoğurtlu patlıcanı servis tabağına yayıp üzerine kızarmış köfteleri yerleştirin. İsterseniz üzerine sızma zeytinyağı ve pul biber de ekleyebilirsiniz.. Yemeği ılık olarak servise sunabilirsiniz.

