



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜR LEZZET

Malzemeler:

250 gram orta yağlı kıyma
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 adet yumurta
1 çay bardağı ufalanmış ekmek içi
3 adet domates
3 adet patates
2 adet patlıcan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz karabiber kimyon
Kızartmak için sıvı yağ

Hazırlanışı:

Kıymayı bir kaba alın. Rendelenmiş soğan, kıyılmış sarımsak, yumurta, ekmek içi, kimyon, tuz, karabiber ile yoğurun. Ceviz büyüklüğünde yuvarlak köfteler hazırlayarak teflon tavada her tarafını kızartın. Patlıcanları yıkayıp, alacalı soyun. Halka halka dilimleyerek sıvı yağda kızartın. Patates ve domateslerin kabuklarını temizleyerek yuvarlak dilimleyin. Yuvarlak fırın kabına köfte, patates, domates ve patlıcanları sıra sıra dizin. Salçayı yarım çay bardağı suda eriterek yemeğin üzerine gezdirin.