



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜR LEZZET

Ece Kalaycıođlu

500 gr. orta yağlı kıyma

1 adet kuru soğan

2 diş sarımsak

1 adet yumurta

2 dilim ekmek içi

Tuz

Karabiber

Kimyon

3 orta boy domates

3 orta boy patates

3 adet patlıcan

1 yemek kaşığı Yonca salça

1 su bardağı Yonca ayçiçekyağı

Kıymayı yoğurma kabına alın. Üzerine rendelenmiş soğan, kıyılmış sarımsak, ufalanmış ekmek içi, kimyon, tuz, karabiber ilave edin. Yumurtayı kırın. İyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlak köfteler hazırlayın. Teflon tavada 2 yüzünü de kızartın. Patlıcanları alacalı soyup, 1 cm. kalınlığında yuvarlak kesin. Sıvı yağda kızartın. Patatesleri soyup, domateslerle birlikte halka şeklinde kesin.
