



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REYHANLI KÖFTELİ PATLICAN

1 kg küçük boy patlıcan  
Yarım kilo kıyma  
1 adet soğan  
1 adet yumurta  
1 su bardağı ekmek içi  
yarım demet maydanoz  
1 yemek kaşığı margarin  
2 çay kaşığı kırmızı pul biber  
2 çay kaşığı kuru reyhan  
1 yemek kaşığı salça  
Tuz

Patlıcanları alaca soyup ikiye yada üçe ayırıyoruz. Tuzlu suda yarım saat bekletiyoruz.

Bu arada soğanı ince tarafından rendeliyoruz, maydanozu ince ince doğrayıp kıymaya her ikisini de ekliyoruz. Yumurta kırıp ekmek içini de ekliyoruz. Isot ve reyhanı ekleyip yoğurmaya başlıyoruz. Yoğururken 1 yemek kaşığı da erimiş margarin ekliyoruz, daha kıvamlı oluyor.

Patlıcanları sudan çıkarıp iyice sıkıyoruz ve kızgın yağda biraz kızartıyoruz. Kızarttığımız patlıcanları tencerenin dibine, kızarttığımız köfteleri ise patlıcanların üzerine alıyoruz. Salçalı su yapıp ekliyoruz pişmeye alıyoruz.

