



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SÜSLÜ FİDOŞ (ELAZIĞ)

500 gr kıyma  
500 gr patlıcan  
250 gr yeşil biber  
1 çorba kaşığı margarin  
1 çorba kaşığı salça  
1 baş soğan  
1 demet maydanoz  
Tuz  
Kırmızıbiber

Kıyma, kuru soğan, kırmızıbiber, tuz ve maydanoz karıştırılıp yoğrularak harç yapılır. Harçtan küçük parçalar alınarak şekil verilir. Patlıcan halka şeklinde doğranıp yağda hafif kızartılır. Doğranmış olan yeşilbiber, domates, patlıcan ve köfteler sıra ile tepsiye dizilir. Ilık suda yapılan salça üzerine dökülerek fırına atılır. 10 dakika fırında pişirilir ve sıcak servis yapılır.

---