



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TADINDA KÖFTE

<https://www.sabah.com.tr>

Patlıcan iri boy 6 adet
Dana kıyma 400 gram
Kuzu kıyma 100 gram
Tuz yeteri kadar
Zahter 1 yemek kaşığı
Çekirdeksiz kırık yeşil zeytin 1 çay bardağı
Karabiber 1 çay kaşığı
Kırmızı toz biber 1 çay kaşığı
Kimyon 1 çay kaşığı
Yumurta 1 çay kaşığı

Patlıcanlar uzunlamasına ince yaprak şeklinde kesilir. Tüm malzemeler yoğrularak köfte harcı elde edilir. Elde edilen patlıcanlar ikisi birleştirilir ve ortasına hazırlanan harçtan rulo şeklinde yerleştirilir ve rulo halinde sarılır. Tüm harç ve patlıcanlar ile bu işlem aynı şekilde yapılır. Hazırlanan köfteler 5 adet bir porsiyona denk gelecek şekilde servise sunulur.

