



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU PATLICAN KÖFTESİ

- 3 tane közlenmiş patlıcan
- 2 tane haşlanmış patates
- 1 tutam Maydanoz
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 fiske Tuz
- 1 fiske pulbiber
- 1 fiske karabiber
- 1 kase Yoğurt
- 2-3 diş sarımsak
- 1 adet soğan

Közlenmiş patlıcanları küçük küçük doğruyoruz. Haşlanmış patatesleri rendeliyoruz ve patlıcanla karıştırıyoruz. Soğanları rendeliyoruz ya da çok minik doğruyoruz. Unu, baharatları ve yumurtayı da ekleyip karıştırıyoruz. Kaşıkla aldığımız karışımı kızgın yağda kızartıyoruz. Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdiriyoruz.
