BEĞENDİLİ KÖFTE

750 Gr. Köftelik kıyma
3 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet iri kuru soğan
1 Adet yumurta
1 Adet küçük patates
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı biber salçası
Beğendi İçin;
3 Adet közlük patlıcan
3 Su bardağı süt
3 Çorba kaşığı tereyağı
3 Çorba kaşığı elenmiş un
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz

Önce beğendi hazırlanır. Patlıcanlar az ocak ateşinde çevire çevire közlenir.
Sıcakken kabukları kolay soyulacağı için bıçak ucu kullanarak soyulur, tahta üzerinde ince ince kıyılır.
Küçük bir tencereye tereyağı ve un konur. Un pembeleşene kadar kısık ateşte kavrulur. Un pembeleşince 3 su bardağı süt ince akıtılarak eklenir, karıştırılır. Üzerine karabiber ve tuz konur, biraz daha pişirilir ocaktan alınır.
Yoğurma kabına bayat ekmek içi konur, üzerine soğan rendelenir, tuz eklenir. Ekmeklerin yumuşaması için yoğrulur.
Üzerine kıyma, yumurta, patates rendesi, kimyon, karabiber, tuz ve biber salçası eklenir, 10 dakika yoğrulur.
Yoğurma işlemi bitince buzdolabına konur, en az 1 saat dinlendirilir.
Dinlenen köfte harcından cevizden küçük toplar yuvarlanır, ızgarada pişirilir.
Beğendi soğumuşsa biraz ısıtıldıktan sonra tabaklara pay edilir. Üzerine pişmiş köfteler konur, sıcak olarak servise sunulur.

Not: Arzu edilirse servise sunulmuş köftelerin üzerine kızdırılmış yağ gezdirilir.