



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

BEĞENDİLİ KÖFTE



750 Gr. Köftelik kıyma
3 Dilim bayat ekmeğ 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 ekmeğ 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.