



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATLICAN KÖFTE

Adese Restorant - Etlik

Malzemeler:

750 g dana - kuzu karışımı kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
2 su bardağı ayçiçeği yağı
2 diş sarımsak
1 çay bardağı galeta unu
1 adet yumurta
4 adet orta boy patlıcan
5 adet domates
4 adet sivri biber
Az miktar ince kıyılmış maydanoz
Az miktar tuz
Az miktar pul biber
Karabiber
Kimyon,
Köfte baharatı
Kekik.

Hazırlanışı:

Dana-kuzu karışımı kıyma derin bir kaba konur ve içerisine rendenin ince yüzüyle çekilmiş soğan ve sarımsaklar, ince doğranmış maydanoz, yumurta, galeta unu, tuz ve baharatlar eklenir. Bu karışım derin kap içerisinde iyice yoğrulur bir köfte hamuru elde edilir. Patlıcanlar alacalı biçimde soyularak ortadan ikiye bölündükten sonra iç kısımları oyacak yardımıyla çıkarılır. Hazırlanan patlıcanlar tuzlu suda bir süre bekletilir. Hazırlanan köfte hamurundan ufak parçalar alınarak top şeklinde avuç içerisinde yuvarlanır. Derin ve yayvan bir tavaya yağ konulur ve kızdırılır. Kızan bu yağda köfteler ters düz edilerek kızartılır. Köfteler kızartıldıktan sonra patlıcanların suyu süzülerek kızgın yağa konulur. Ters düz edilerek patlıcanlar da pembeleşene kadar kızartılır. Patlıcanlar da piştikten sonra patlıcanların içerisine daha önce kızartılan köfteler doldurulur ve patlıcanlar fırın tepsisine dizilir. Aynı bir tavaya az miktar ayçiçeği yağı konulur ve ince doğranmış yeşil biber orta ateşte kavrulur. Kavrulan bibere küp küp doğranmış domatesler de eklenerek domatesler yumuşayıp suyunu bırakana kadar pişirilerek sos elde edilir. Hazırlanan sos fırın tepsisindeki patlıcanların üzerine dökülür ve 180 derecede 5 dakika kadar suyunu çekmesi için pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

[ML® Fırında Kadınbudu Köfte için tıklayın](#)