



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATLICAN KÖFTESİ

- 2 adet orta boy patlıcan
- 1 adet iri çarliston biber
- 1 demet maydonoz
- 2 adet orta boy domates
- 1 adet yumurta
- 400 gr orta yağlı köftelik kıyma
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı Sıvıyağ

Patlıcanları saplarını kesip çizgili soyup 4e bölüyoruz ve küp küp doğruyoruz. Patlıcanların acısını alması için bol tuzlu suda 15-20 dk bekletiyoruz, çıkarıp iyice suyunu süzuyoruz. Yağdan 1 yemek kaşığı ayırıp kalanını tavada kızdırıyoruz. Patlıcanları 5-6 dk kızartıyoruz.yağını süzdürerek çıkarıp bir kaba alıyoruz, üzerine ince doğranmış biberi ve maydonuzu, küp doğranmış domatesleri ekliyoruz, baharatlarıyumurtayı ve kıymayı ekleyip yoğuruyoruz. Fırın kabını ayırdığımız sıvı yağla yağlıyoruz. Hazırladığımız harcı tepsiye iyice bastırarak yayıyoruz, üzerini domates dilimleriyle süsledikten sonra 175 derecede ısıtılmış fırında 40-45 dk pişiriyoruz.