# FIRINDA PATLICANLI KÖFTE

350-400 gr kıyma
5 adet patlıcan
1 adet soğan
4-5 adet sivri biber
2 adet domates
1 yemek kaşığı salça
2 dilim bayat ekmek içi
5 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Köfte baharatı

Patlıcanlar alaca soyulup kalınca dilimlenir ve tuzlu suda yarım saat bekletilir.
Yıkanıp kurulandıktan sonra üzerlerine zeytinyağı gezdirilerek harmanlanır ve bekletilir.
Bu arada kıyma,ekmek içi,rendelenmiş soğan, baharat ve tuz yoğrulur,ceviz büyüklüğünde köfteler yapılır.
Fırın tepsisine bir köfte bir patlıcan bazen de yuvarlak doğranmış domates ve biber konularak dizilir. Üzerine 5 yemek kaşığı tereyağı koyulur.
Önceden ısıtılmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar tutulur.
Salça bir kase sıcak suyla inceltilir, fırından çıkarılan yemeğin üzerine dağıtılır.
Tepsinin üzeri aliminyum folyo ile kapatılır ve yemek ikinci kez fırında, patlıcanlar yumuşayıncaya kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:102689 • adı:Fırında Patlıcanlı Köfte • gönderen:hep • indirme tarihi:08.05.2024 - 21:10