



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PATLICAN

2 adet patlıcan
300 gram kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
Tuz, karabiber
1 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Patlıcanları alacalı soyarak tuzlu suda bekletin. Kıymayı, soğan, sarımsak, tuz, karabiber ve salçayla karıştırın. Patlıcanları dilimleyin ama tam kopartmayın. Kestiğiniz yerlerin içine kıymalı karışımdan paylaştırın. Üzerine zeytinyağı gezdirip, fırın kabına alıp 200 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin. Sıcak olarak servise sunun.