



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ PATLICAN

3 adet patlıcan
1/2 kilo kıyma
1 adet soğan
Yeteri Kadar yağ (kızartmak için)
2 Adet domates
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Kimyon

Patlıcanları uzunlamasına 3 veya 4 e dilip, tuzlu suda bekletin. Diğer tarafta kıymaya soğanı rendeleyip, yumurta, tuz, karabiber ve kimyonu da ilave ederek yoğurun. Patlıcanları önlü arkalı kızartın. Köfteleri ceviz büyüklüğünde hazırlayıp kızartın. Kızardıktan sonra patlıcanlara artı şeklinde bir kesik atıp kesişen orta yerine köftenin bir tanesini yerleştirin. Sırası ile önce alttaki, sonra üstteki patlıcanları köftenin üzerine kapatın. Kürdanla açılmasını engelleyebilirsiniz. Hazırladığınız patlıcanlı köfteleri borcama veya bir tepsiye sıralayın. 2 domatesi küp şeklinde doğrayıp, yağda döndürerek eridikten sonra biraz su katın. Sosu patlıcanların üzerinde gezdirip 20 dk 180 derece fırında pişirin.