



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PATLICAN

4 adet kemer patlıcanı
3 adet domates
6 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
400 gram kıyma
1 soğan
4 sivri biber

Patlıcanları yıkayıp kabuklarını soyun ve uzun dilimler halinde kesin. Yağda hafifçe kızartın. Kıyma ve rendelenmiş soğanı bir kabın içinde karıştırın. İçine bol rendelenmiş sarımsağı ve baharatları katıp karıştırmaya devam edin. Patlıcanların içlerine bir parça alıp sarın. Tepsiyeye dizin ve üzerine bolca rendelenmiş domatesi ekleyin. Biberleri de uzun ince kesip üzerine dizin. Zeytinyağını üzerine dökün. Daha sonra 200 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Fırından alıp sıcak olarak servis yapın.