



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANTOLONLU KÖFTE

Ayşe Tüter

1 kg. patlıcan
Yarım kg. kıyma
1 çay bardağı haşlanmış pirinç
2 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
Yarım limon
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ
Sosu için:
2 adet rendelenmiş domates
1 tatlı kaşığı ketçap
1 adet kesme şeker
4 diş sarımsak

Patlıcanları alacalı soyup, ortadan ikiye bölün. Limonla ovup, tuzlu suda yarım saat bekletin. Bu arada kıymayı, yumurtayı, tuzu, karabiberi, ince kıyılmış maydanozu, haşlanmış pirinci iyice karıştırın. Patlıcanları bol suyla yıkayıp, kabak oyacağı ile içlerini boşaltın. Hazırladığınız harcı patlıcanların içine sıkıca doldurun. Sıvıyağda pembeleşinceye kadar kızartın. Sos için, rendelenmiş domatesleri, tuzu, kesme şekeri, 1 tatlı kaşığı ketçabı ve ince doğranmış sarımsakları kısık ateşte iyice pişirin. Servis tabağına önce patlıcanları alın. Üzerine sosu döküp servis yapın.