



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KÖFTELİ PATLICAN SARMASI

3 patlıcan
3 biber
3 domates
1 çorba kaşığı domates salçası
Değirmen karabiber
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Köftesi için:
300 gram kıyma
1 soğan
1 yumurta
1 tutam maydanoz
Galeta unu
Tuz
Karabiber

Patlıcanları uzun bir şekilde dilimliyoruz. Geniş bir tavada biraz sıvıyağ ile önlü arkalı kızartıyoruz. Köftesi için, kıymayı karıştırma kabının içine alıp soğanı rendeliyoruz. 1 tam yumurta, doğranmış maydanoz, kıvamını alması için biraz galeta unu, tuz ve karabiber katıp yoğuruyoruz. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp parmak şeklinde yuvarlıyoruz. Izgara tavasında biraz sıvıyağ ile birlikte köfteleri kızartıyoruz. Kızarmış patlıcanların ortasına kızarmış köfte koyup rulo şeklinde sarıyoruz. Patlıcanlı köftelerimizi kiremite diziyoruz. Domates ve biberleri de dilimleyip köftelerin aralarına diziyoruz. Üzerine sosu için, domates salçası ve sıvıyağı bir tavanın içinde pişiriyoruz. Biraz su koyuyoruz. Tuz, karabiber ve kekik katıp karıştırıyoruz. Sos pişince köftelerin üzerine döküyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişiriyoruz. Sıcak olarak misafirlerimize sunuyoruz.