



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE PATLICANLI KÖFTE

3 adet patlıcan
3 adet biber
3 adet domates
1 çorba kaşığı domates salçası
Karabiber
Tuz
Kekik
KÖFTE İÇİN:
300 gr. kıyma
1 soğan
1 yumurta
1 tutam maydanoz
Galeta unu
Tuz
Karabiber

Patlıcanları uzunlamasına dilimleyip kızartın. Kıyma, yumurta, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve kıvamını alması için biraz galeta ununu yoğurun, ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp parmak şeklinde yuvarlayın ve az yağda kızartın. Patlıcanların ortasına köfte koyup rulo yapıp güvece dizin, aralarına dilimlenmiş domates ve biberleri koyun. Domates salçasını, biraz su ve zeytinyağı ekleyerek pişirin, baharatları katıp köftelerin üzerine dökün. 180 derecede pişirin.

