



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEMER PATLICAN KÖFTE

5 adet kemer patlıcan

Köfte için:

400 gr kıyma

1 adet kuru soğan (rende)

1 çorba kaşığı un

Yarım tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1 çorba kaşığı salça

3 çorba kaşığı sıvıyağ

1,5 su bardağı su

Yarım tatlı kaşığı tuz

Köfte malzemesi bütünleşene kadar yoğrulur. Kemer patlıcanlar yıkanır, başı kesilir, kabuğu soyulmaz. Bütün bırakılır. Üzerine 2 parmak arayla, patlıcanın yarısına gelecek kadar kesikler atılır. (3-4 adet) Köfteden ufak ceviz kadar parçalar alınır, bu kesiklere yerleştirilir. Sonra patlıcanlı köfteler yayvan bir tencereye konur. Üst malzeme karıştırılır ve yemeğin üzerine gezdirilir. Orta ateşe konur, kapağı kapatılır. 25 dakika kadar pişirilir.
