



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PATLICAN BOHÇASI

600 gram kıyma
1 adet soğan
3 dilim ekmek içi
1 çay bardağı süt
Yarım demet maydanoz
7 adet sivri biber
1 çorba kaşığı salça
2 adet domates
4 adet patlıcan
Tuz, karabiber
1 su bardağı su

Derin bir kabın içinde köfte için rende soğanı, kıymayı, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi yoğurun, şekil verip kızartın. Patlıcanları uzun şeritler halinde kesip kızartın. İçine köfteleri koyup sarın ve fırın tepsisine dizin. Biberleri dilimlenmiş domates olarak dizin. Aralarına biberleri dizin, salça ve suyu bir yerde karıştırıp üzerine gezdirin. Tencerede 35 dakika 200 derecede fırında kızartıp pişirin. Sıcak olarak servis yapın.