KÖFTELİ PATLICAN

Malzemeler
400 gr. kıyma (yağsız)
1 orta boy soğan
3 dilim bayat ekmek içi
4 orta boy patlıcan kızartmak için sıvı yağ
2 orta boy domates 4-5 sivribiber
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı köfte baharatı
Kaşar dilimleri
tuz

Patlıcanları alacalı soyalım. Uzunlamasına bıçak sırtı kalınlığında dilimleyerek tuzlu suda 1/2 dk. bekletelim. Sonra yıkayıp kurulayarak kızdırılmış sıvı yağda hafifçe arkalı önlü kızartalım. Kıymayı bir kaba alalım. İçine ufalanmış ekmek içini, tuzu ve baharatları ekleyelim. Soğanı rendeleyip suyunu sıkarak posasını ekleyelim. Köfte harcını iyice yoğurarak yuvarlak ve yassı köfteler hazırlayalım. Köfteleri kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü hafifçe kızartalım. Patlıcan dilimlerini çarpı işareti (X) şeklinde üst üste koyup ortalarına birer köfte yerleştirelim. Patlıcan dilimlerinin uçlarını köftelerin üzerine çevirip kapatalım. Üzerlerine birer domates ve sivribiber dilimi ve kaşar dilimi yerleştirerek birer kürdan batıralım. Fırın kabına patlıcanlı köfteleri dizelim. Salçayı 1-1,5 su bardağı sıcak su ile inceltip fırın kabının kenarından boşaltalım. İslim kebabını önceden 220°C'de ısıtılmış fırında 20-25 dk. pişirip sosu ile birlikte servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54313 • adı:Köfteli Patlıcan • gönderen:Ayşe'm • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:27