KÖFTELİ PATLICAN SARMA

250 gr kıyma
Yarım kilo patlıcan
1 soğan
Tuz
Karabiber
Kimyon
3 Maydanoz
Bayat ekmek içi
4 domates
1 kaşık yeşil biber
Domates salçası

Köfte yapımı için kıymayı derin bir kaba alınız. Üzerine 1 adet orta boy soğanı rendeleyiniz, ardından ekmek içini ve maydanozu ilave ediniz ve tuzunu, karabiberini ve kimyonunu da ekleyip iyice kıvamı yerine gelene dek yoğurunuz (yoğurduktan sonra 15 dk kadar bekletin). Hazır olan köfte harcından bir miktar elimize alıp kıymaya ince uzun bir şekil veriniz. Köfteleri hazırladıktan sonra tavaya sıvı yağı da koyup köfteleri hafif kızartınız (fazla kızartmayın). Hafif kızaran köfteleri bir peçetenin üstüne alıp yağı süzülene kadar bekletiniz. Bu arada patlıcanları pijamalı soyup uzunlamasına çok ince olmayacak şekilde kesiniz ve tavada önlü arkalı kızartınız. Kızaran patlıcanları da peçetenin üstüne koyup süzülmeye bırakınız. Yağı süzülen ve hafif soğumuş olan patlıcanları alıp köfteleri üstüne koyup tek tek sarınız. Üzerine açılmaması için kürdan batırınız ve batırdığımız kürdanın üzerine ise dilimlediğiniz domatesleri ve biberleri batırınız. Hazır olan patlıcan sarmalarını borcama dizdikten sonra sulandırdığınız 1 kaşık salçayı üzerinden gezdiriniz. En son işlem ise 180 derece ısıtılmış fırına sürünüz.

© lezzetler.com tarif no:70602 • adı:Köfteli Patlıcan Sarma • gönderen:bahar gibi • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:39