



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ PATLICAN SARMA

200 Gr Sana Klasik
2 Yemek Kaşığı galeta unu
0,5 Demet maydanoz
1 Adet kuru soğan
3 Adet Domates
1 Kg. PATLICAN
1 Diş sarmsak
300 gr kıyma

Patlıcanları alacalı soyulup yarım cm. kalınlığında uzunlamasına dilimleyin.üzerine tuz serpip en az 1 saat dinlendirin. Daha sonra patlıcanları yıkayın ve havluyla suyunu alın.ısınmış yağa atıp arkalı önlü hafifçe kızartın. Diğer taraftan soğanı çok küçük doğrayın.maydanozuda doğrayın ve köfteye ilave edin.galeta unu ve baharatlarında tıp köfteyi yoğurun. Köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar alıp kızartılmış patlıcan dilimlerinin içine koyup sarın.uç kısımları altta kalacak şekilde tepsiye yerleştirin.üzerine sana klasik margarinden azar miktarda koyun.daha çitir olacaktır.patlıcanların aralarına domates dilimleri yerleştirin.1,5 su bardağı sıcak su ekleyin ve tepsinin üzerini folyoyla kapatın.200 derecelik fırında 25 dk kadar pişirin. DOMATES SOSU: dOmatesleri rendeleyin. Sarmısağı küçük doğrayın.sana klasik margarinden 100 gr eritin ve bu karışımı yağa ekleyindomatesler eriyene kadar pişirin.patlıcan sarmaları servis yaparken üzerine domates sosunu döküp servis yapın.