



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PATLICAN SARMASI

3 adet patlıcan

1 su bardağı kızartma yağı

Köfte için:

400 gr kıyma

1 çay bardağı galeta unu

1 adet rendelenmiş kuru soğan

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım tatlı kaşığı karabiber

Sos için:

1 çorba kaşığı salça

3 çorba kaşığı sıvıyağ

1,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar cetvel gibi dilimlenir ve kızartılır. Köfte harcı biraraya getirilir, yoğrulur. Ceviz kadar yuvarlak köfteler yapılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir ve önceden ısıtılmış 190 derecede 20 dakika kadar pişirilir. Daha sonra pişmiş köfteler, kızarmış patlıcanların ucuna konur ve rulo yaparak sarılır. Ucu kürdanla tutturulur. Fırın kabına dizilir. Üzerine sos karışımı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika kadar pişirilir.