



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI ARMUTLU KÖFTELER

4 adet küçük boy patlıcan
500 gram yağsız kıyma
1 çay bardağı süt
2 dilim bayat ekmek içi
1 adet yumurta
1 adet soğan
3 diş sarımsak
2 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam kimyon
1 tutam toz zencefil
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
2 su bardağı su
50 gram tereyağı
1 adet sarımsak
1 tutam taze reyhan
2 adet armut

Patlıcanların kabuklarını soyun. Bütün olarak yağda kızartın. Kıymayı, sütle ıslatılmış ekmek içlerini, yumurtayı, rendelenmiş soğanı, rendelenmiş armut, sarımsağı, tuz, karabiber, toz zencefil ve kimyonu derin bir kaba alarak iyice yoğurun. Kızarttığınız patlıcanların çevresini hazırladığınız kıymalı karışımla kaplayın. Yağda kızartarak fırın tepsisine alın.

Sosu hazırlamak için salçaları, suyu, tereyağını, rendelenmiş sarımsağı, ince kıyılmış reyhanı ve tuzu bir taşım kaynatın. Sosu, fırın tepsisindeki patlıcanlı armut köftelerin üzerine gezdirin. Alüminyum folyo ile kaplayın. 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

