



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖPTE KÖFTE

Kofte için:

Yarım kg kıyma

1 adet iri kuru soğan

1 yumurta

Yarım bayat ekmek

Tuz, karabiber, yeni bahar, kırmızı pul biber, kofte baharı

Yarım demet maydanoz

Diğer malzemeler:

2 adet patlıcan

2 domates

2 taze yeşil biber

1 yemek kaşığı domates salçası

Yarım yemek kaşığı acı biber salçası

Kızartmak için:

Sivi yağ

On hazırlık olarak ekmekleri su dolu bir kapta bekletip yumuşamasını sağlayalım. Patlıcanları yol yol soyduktan sonra uzunlamasına ince dilimler kesip tuzlu suda bekletelim. Ayrı bir kaba soğanı rendeleyelim ve kofte için gerekli olan tüm malzemeleri katalım (ekmeklerinde suyunu sıkıp ilave edelim) Kofte kıvamına gelene dek yoguralım. Patlıcanların içine sigacak şekilde koftelere şekil verelim (yuvarlak veya uzun) Patlıcanların suyunu kâğıt havlu ile alıp kızgın yağda hafif kızartalım ve tekrar kâğıt havlu üzerine alalım (yağını çekmesi için) Ardından kofteleri hafif kızartalım. Kızaran patlıcanların geniş kısmına birer kofte koyup saralım, kurdana önce doğranmış domates, biber saplayıp patlıcanlı ruloyu tutturalım. Tüm malzemeler aynı şekilde yapılır ve tepsiye dizilir. Artan kofte olursa tepsiye onları da dizebiliriz. Küçük bir kapta salcayı suyla ezip koftelerin üzerine gezdirelim. Arzuya göre suyunu ayarlayalım ve 200 derecede pismeye bırakalım. 25-30 dk sonra fırından alıp sıcak servis yapalım.