



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATES SOSLU KÖFTE

500 gr. kıyma  
1 adet soğan  
1/2 demet maydanoz  
4 adet patlıcan  
2 adet domates  
1 çorba kaşığı salça  
1 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber

Kıyma, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi yoğurun, köfteler hazırlayıp kızartın. Patlıcanları da halka şeklinde doğrayıp kızartın. Bir tepsiye bir adet köfte, bir adet patlıcan olacak şekilde sırt sırta yerleştirin, üzerine rendelenmiş domates dökün. Salça ve suyu karıştırıp üzerine dökün. 200 derecedeki fırında pişirin.

