



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU KÖFTELİ KARNİYARIK

6 Adet patlıcan
1 Tutam maydanoz
1 Tutam reyhan
2 Diş sarımsak
5 Adet yeşil biber
300 gr kıyma
4 Adet domates

6 adet patlıcanı alacalı soyun ve patlıcanların içini açın. Üzerine tuz ekleyin. Tavaya sıvıyağı alın ve patlıcanları sıvı yağda kızartın. Bir kaba 300 gram kıymanın hepsini koyun ve kıymanın üstüne 1 tutam ince ince kesilmiş maydanozu ilave edin. Üstüne tuz, karabiber ve 2 diş sarımsak ekleyerek köfte harcımızı iyice yoğurun. Uzun köfteler yapın. Kızaran patlıcanları fırın kabına dizin. Patlıcanların içini açın. Patlıcanların üzerine toz şeker serpin ve patlıcanların içine köfteleri yerleştirin. Sosu için 1 tutam reyhanı ince olarak kesin. 5 adet domatesi küp olarak kesin. Reyhanları ve domatesleri parçalayıcıdan geçirin. Köfte ve patlıcanların üzerine domates sosu ilave edin. Üstlerine biberleri tüm halde dizin. Üstüne sıvıyağ gezdirin. Fırın kabını yağlı kağıt ile kapatın. Önceden ısıtılmış olan 180 derecelik fırında pişirin.



Fotoğraf "duygusal" tarafından gönderildi. 24.02.2015