



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU SIRA KÖFTE

500 gram kıyma
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı salça
4 adet patlıcan
2 adet domates
Tuz, karabiber
1 su bardağı su

Köfte için; rende soğanı kıymayı, kıyılmışmaydanozu, tuz ve karabiberi yoğurup şekil verin. Sonra kızartın. Patlıcanları da halka şeklinde doğrayıp kızartın ve fırın tepsisine köfte, patlıcaları dizin. Rendelenmiş domatesi üzerine dökün. Salça ve suyu bir yerde karıştırıp üzerine gezdirin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kızartıp servise sunun.