# FIRINDA HİNDİ KIYMALI PATLICAN

Yarım kilo hindi kıyma
1 adet kuru soğan
6 adet patlıcan
2-3 diş sarımsak
1 çay bardağı galeta unu
1 adet yumurta
1/2 demet maydanoz
Karabiber
pul biber
Kekik
Kimyon
Tuz
Üzeri için:
2 adet domates
2 adet biber
5 yemek kaşığı margarin
Sosu için:
1 yemek kaşığı salça
2 su bardağı su

Köftesi için; yoğurma kabının içerisine hindi kıyma, ince doğranmış kuru soğan, galeta unu, margarin, yumurta, baharatlar, sarımsak ve tuz eklenerek yoğurulur. Küçük küçük köfteler yapılır ve yağda kızartılır. Patlıcanlar alacalı soyulur ve ince uzun olarak dilimlenir (1 patlıcandan 4 dilim yapılır) ve kızartılır. İki patlıcan dilimini çapraz şekilde koyduktan sonra orta kısmına 1 adet köfte yerleştirilir ve iki yandan da ortada birleşecek şekilde kapatılır. Üzerine bir dilim biber ve domates eklenip kürdan batırılır ve tepsiye alınır, Diğer patlıcan ve köfteler de aynı şekilde yapılarak tepsiye dizilir. 1 yemek kaşığı salça ve 2 su bardağı su karıştırılarak sos yapılır ve patlıcanların üzerine gezdirilir. 200 derecede pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:92528 • adı:Fırında Hindi Kıymalı Patlıcan • gönderen:topalak • indirme tarihi:21.05.2024 - 10:55