



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KÖFTELİ PATLICAN

<https://www.hurriyet.com.tr>

3-4 adet patlıcan
250 gr. kıyma (kuzu dana karışık, orta yağlı)
1-2 dilim ekmek içi
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı köftelik baharat
2-3 adet çarliston biber
2 adet domates
2-3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
Kızartmak için göz kararı zeytinyağı

Patlıcanları alacalı soyun. Bir kenarından kopmayacak şekilde yarım santim kalınlığında verev kesikler atın. Kıymayı, ekmek içini, soğan rendesini, baharatları koyup güzelce köfteyi yoğurun. Patlıcanları kızartın. Yelpazelerin arasını küçük köftelerle doldurun ve fırın tepsisine dizin. Ortasına biberleri domatesi koyun. Üstüne salçalı sos hazırlayıp dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-40 dakika pişirin. (patlıcanlarınızın kalınlığına göre pişme süresi değişiklik gösterir)