



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KÖFTELİ PATLICAN

2 Yemek Kaşığı biber salçası

1,5 Kg. bostan patlıcanı

1 Kg. köftelik kıyma

1 Tatlı Kaşığı tuz

1 Demet maydanoz

1 Paket köfte harcı

100 Gr margarin

Bostan patlıcanlarını alacalı soyup, 2 parmak kalınlığında halka halka doğrayın. Patlıcanların üzerine tuz serpip, acısını gidermek için 10-15 dakika bekletin. Kıymayı, köfte harcı, incecik doğradığınız maydanozlar ve üzerinde yazan su miktarı ile yoğurun. Patlıcanları yıkayıp, tepsiye dizin. Üzerlerine 1 çay kaşığı toz şeker serpin. Yoğurduğunuz köfteleri, patlıcanların büyüklüğüne göre yuvarlak olarak şekillendirip, patlıcanların üzerine yerleştirin. Biber salçasını, 1 çay bardağı eritilmiş margarin, tuz ve su ile iyice karıştırıp, köftelerin üzerinden dökün. Önceden ısıttığınız sıcak fırında köfteler kızarıncaya kadar pişirin.