



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATLICAN KEBABI

- 500 gram kıyma
- 2 adet orta boy soğan(rendelenmiş)
- 1/2 demet maydanoz
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı bayat ekmek
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 3 adet patlıcan
- 3 adet kiraz domates(boş yerlere eklemek için)
- Üzeri için:
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 adet rendelenmiş domates
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 adet yeşil biber
- 1 diş ezilmiş sarımsak

Geniş bir kasede 500 gram kıymaya, 2 adet ince rendelenmiş kuru soğan, yarım demet maydanozu ilave edin. 2 diş ezilmiş sarımsak, 1 su bardağı ekmek kırıntısı ve 1'er çay kaşığı tuz, pul biber, kimyon ve karabiber ekleyin.

Sonra güzelce yoğurun ve yumurta büyüklüğünde kopardığınız köftelere yuvarlak şekil verin.

İki parmak kalınlığında kestiğiniz 3 adet patlıcanla köfteleri birleştirin.

Sırasıyla dizerek fırın kabına yerleştirin ve boş kalan yerleri kiraz domatesle doldurun.

Sosu için, ayrı bir kaptaki 1 yemek kaşığı domates salçasıyla 1 su bardağı sıcak suyu karıştırın. Üzerine 1 adet rendelenmiş domates, 1 er çay kaşığı tuz, karabiber ve son olarak 2 adet doğranmış yeşil biberle 1 diş ezilmiş sarımsak ekleyip tekrar karıştırın.

Sosu ve 1 çay bardağı suyu patlıcan ve köftelerin üzerine gelecek şekilde gezdirin ve Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin.



Fotoğraf "boylam" tarafından gönderildi. 10.09.2020

