



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PATLICAN KEBABI

500 gram kıyma  
2 orta boy ince rendelenmiş soğan  
Yarım demet maydanoz  
2 diş sarımsak  
1 su bardağı bayat etmek veya galeta unu  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı kimyon  
3 adet patlıcan  
Sosu için:  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 su bardağı sıcak su  
1 adet rendelenmiş domates  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber (isteğe göre)  
2 adet yeşil biber  
1 diş ezilmiş sarımsak

Kıymayı bir kaseye alıp içine kuru soğanı ve maydanozu koyun. Daha sonra sarımsak, ufalanmış bayat eklemek kırıntısı veya galeta unu, tuz, pul biber, kimyon ve karabiberi ekleyin. Güzelce yoğurduktan yumurta büyüklüğünde kopardığınız köftelere yuvarlak şekil verin. 2 parmak kalınlığında kestiğiniz patlıcanla köfteleri birleştirin.

Sırasıyla dizerek fırın tepsisine yerleştirin. Boş kalan yerlere kiraz domatesler koyabilirsiniz. Sosu içinde bir kabın içerisinde salça ile sıcak suyu karıştırın. Üzerine rendelenmiş domates, tuz, karabiber ve doğranmış yeşil biberle (bütün de koyabilirsiniz) ezilmiş sarımsak ekleyip karıştırın. Sosu, köfte ve patlıcanların üzerinde gezdirin. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 1 saat pişirin.

