



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PATLICAN KEBABI

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

3 adet patlıcan  
1 yemek kaşığı salça  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 avuç çeri domates  
2-3 adet çarliston biber  
Köftesi için:  
600 gr. kıyma  
1 adet soğan  
2 diş sarımsak  
3 yemek kaşığı galeta unu  
1 adet yumurta akı  
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Köfte malzemelerini derin bir kase içine koyup güzelce yoğurun. Köftenin iyi yoğrulması çok önemli. Dilerseniz arzu ettiğiniz baharatları da ilave edebilirsiniz. köfte şekline getirin.

Patlıcanları dilimliyoruz. Bir patlıcan, bir köfte şeklinde tepsiye diziyoruz. Üstüne domates ve biber dilimleri koyuyoruz. Sos için salça, zeytinyağı baharat ve su ilave edip karıştırıyoruz. Tepsiye döküyoruz. Üstünü yağlı kağıtla kapatıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişiriyoruz. son 20 dakika kala üstünü açıp üstü kızaracak şekilde pişirip fırından alıyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.06.2023