



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA PATLICAN KEBABI

3 adet orta boy patlıcan
400 gram kıyma (tercihen orta yağlı dana kıyma)
1 adet büyük boy soğan
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı galeta unu veya bayat ekmek içi
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Sosu için:
2 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
Üzeri için:
2 adet yeşil biber
2 adet domates

Patlıcanları alacalı soyun ve yaklaşık 2-3 cm kalınlığında yuvarlak dilimler halinde kesin.

Tuzlu suya koyup 15-20 dakika bekletin ki acısı çıksın ve yumuşasın.

Ardından suyunu süzüp havlu kağıt ile kurulayın.

Bir kaba kıymayı alın.

Üzerine rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, baharatlar, tuz ve galeta ununu ekleyin.

Karışımı güzelce yoğurun. (Yoğurma süresi yaklaşık 5 dakika olmalıdır, böylece harç daha iyi toparlanır.)

Hazırladığınız kıymalı harçtan küçük yuvarlak köfteler yapın.

Fırın tepsisini hafifçe yağlayın.

Bir dilim patlıcan, bir köfte şeklinde sıralayarak tepsiye dizin. (Şiş takmanıza gerek yoktur, ancak derseniz fırın şişlerine sıralayabilirsiniz.)

Küçük bir kasede salçayı sıcak suyla açın ve içine tuz ile şekeri ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız sosu patlıcan ve köftelerin üzerine gezdirerek dökün.

Patlıcan ve köftelerin arasına doğranmış domates ve biberleri yerleştirin.

Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında, üzeri kızarana kadar yaklaşık 40-45 dakika pişirin.