



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATLICANLI KÖFTE

Malzemeler

3 tane Patlıcan
400 gr. Kıyma
2 dilim Ekmek İçi,
1 adet Kuru Soğan
6-7 diş sarımsak
2 adet Domates
2 adet sivribiber
1 ay bardağı Sıvı Yağ
Tuz, Kara Biber, Kimyon

Kıyma; ekmek içi, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve kimyonla yoğurulup, köfteler hazırlanır. Alacalı soyulan patlıcanlar kalın dilimler halinde kesilir. Sıvı yağı kızdırılarak, patlıcanlar şöyle bir çevrilir. Hafifçe rengi dönmüş patlıcanlar tepsiye yayılıp, tuzlanır. Üzerine hazırlanan köfteler dizilir. Domatesler, biberler ve sarımsaklar zevke göre köftelerin üstüne yerleştirilir. Bir ay bardağı su bir tatlı kaşığı salça ile karıştırılıp, gezdirilir. Bir kaşık tereyağı küçük küçük parçalar halinde serpiştirilir. 200 derece fırında köfteler kızarana kadar pişirilir.

[ML© Fırında Patlıcanlı Köfte için tıklayın](#)
