



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GONDOL KÖFTE

- 1 tabak Bandırma Köfte
- 1 adet büyük boy patlıcan
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet büyük boy domates (rendelenmiş)
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 2 dal kekik
- Tuz, karabiber

Patlıcanı uzunlamasına ikiye kesin üzerlerine tuz serpin, 10 dak. dinlendirin, bol suyla yıkayıp kurulayın. Patlıcanların iç yüzeyine keskin bir bıçakla derin olmayan verrev çizikler yapın, fırça ile üzerlerine yağ sürün. Yağsız tavayı ısıtın, patlıcanların iç yüzeyleri tavaya gelecek şekilde yerleştirin ve orta ateşte patlıcanlar yumuşayıp hafif kahverengi oluncaya kadar pişirin. İçlerini çatalla hafifçe ezerek çukurlaştırın. Kalan yağ, domates, sarımsak ve 1 dal kekiği orta ateşte karıştırarak domates suyunu çekinceye kadar yaklaşık 3-4 dak. pişirin. Kekik dalını alın ve sosu patlıcanlara paylaşın. Yağsız tavayı ısıtın, köfteleri ilave edin ve tavayı sallayarak orta ateşte yaklaşık 4-5 dak. veya önceden ısıtılmış 200 °C fırında 5-6 dak. ısıtın. Köfteleri patlıcanların üzerine yerleştirin, kalan kekiği yapraklayın, köftelerin üzerlerine serperek servis yapın.

