



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KÖFTELİ KARNİYARIK

100 gr margarin
300 gram orta yağlı kıyma
3,4 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı pulbiber
6 tane küçük patlıcan
2 tane sivribiber
3 tane küçük domates
1 çorba kaşığı şalça
Kızartmak için;
1 bardak sıvı yağ

Köfte için kıyma, ezilmiş sarımsak, tuz ve baharatı bir kaba alıp yoğuralım. Yoğurduğumuz köfteden cevizden biraz daha büyük parçalar alıp silindir şekli verelim. Köfteleri yapınca patlıcanları karniyarik yapar gibi ortasından kesip bol yağda kızartalım. Kızarmış patlıcanları yağdan alıp köfteleri kızartalım. Patlıcanları güvec tepsisine dizip ortasına köfteyi yerleştirelim. Üstlerine biber dilimleri ve yarım domatesle süsleyelim. Sos tavaşında salçayı 2 kaşık yağda 5-10 saniye kavurup üstüne 1 su bardağı su koyup bir tutam tuz atıp 1 taşım kaynatalım. Sosu patlıcanların üstünden döküp ısıtılmış orta ısıllı fırında 10-15 dakika pişirelim.