



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KÖFTELİ SARMA

1 kilo pirzola
3 adet patlıcan
2 adet soğan
1 adet kuru soğan
2 adet domates
5 diş sarımsak
5 dal maydanoz
2 çorba kaşığı sumak
Limon, zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke
Kekik, karabiber, tuz

Öncelikle pirzoları satırla kıyma gibi yapın. Bir kabın içine alıp bir miktar zeytinyağı ve sirkeyle ovalayın. Baharatları, ezilmiş sarımsakları da üzerine alıp 20 dakika buzdolabında bekletin. Bu arada soğanları piyazlık doğrayın. Tuz serpererek biraz ezin. Üzerine sumak, limon suyu ve zeytinyağını ekleyip karıştırın. İçine bol maydanoz da çok yakışıyor. Kıyılmış eti ve soğanları dilimlenmiş patlıcanlara sarıp, bir güveç kabının içinde sırayla domateslerle birlikte dizin. Üzerini yağlı kâğıtla kapatıp 200 derecedeki fırında 45 dakika kadar pişirin. Servis yaparken sıcak sıcak ikram edin.

