



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE PATLICANLI KÖFTE

3 adet patlıcan
600 gram kıyma
1 soğan
2 çorba kaşığı galeta unu
3 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
Kimyon, karabiber
3 adet sivribiber
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
1 çay kaşığı şeker

Patlıcanları uzun şeritler halinde kesip kızartın. Kıymayı yoğurma kabının içine alın. Üzerine rendelenmiş soğanı ve sarımsağı ekleyin. Kıyılmış maydanozu, baharatları ve galeta ununu üzerine ilave edip köfte harcını iyice yoğurun. Minik şeklinde köfteler yapın. Bu köfteleri de çok kızartmadan yağda pişirin. Kızaran patlıcanların içlerine sarın. Üzerini kürdanla tutturup güveç kabı tepsisine dizin. Tereyağını eritip içine salçayı, tuzu, şekerini ve sivri biberleri birlikte karıştırın. Bu sosu tencerenin üzerine ekleyin. 200 derecede 40 dakika kadar pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin.

