



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇİ KÖFTELİ PATLICAN

2 adet bostan patlıcanı

250 gr kıyma

1 adet minik soğan

1 avuç rende kaşar

1 dilim bayat ekmek içi

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Sos için:

1 çorba kaşığı salça

1,5 su bardağı su

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

Köfte malzemesi bir araya getirilir ve yoğrulur. Patlıcanlar çok güzel yıkanır soyulmaz. Bir merdaneyle üzerlerine bastırarak gevşemeleri sağlanır. Bıçakla patlıcanlar bir kenarından kesilir. Yumuşadığı için içinde boşluk oluşmuştur. Köfte harcı ikiye bölünür. Patlıcanların içine doldurulur. Bir tencereye salça, zeytinyağı su ve tuz konur, güzelce karıştırılır. Orta ateşe yerleştirilir. Kaynamaya başlayınca köfteli patlıcanlar, kesik kısımları üste gelecek şekilde yerleştirilir. Kapak kapatılır. Orta ateşte 35 dakika pişirilir.