



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KÖFTE

MALZEMELER

500 g kıyma

1 ½ çay bardağı su

½ paket Knorr Köfte Harcı

½ demet maydanoz, ince kıyılmış

4 Adet patlıcan, alacalı uzun ince şerit kesilmiş

3 Adet domates, halka kesilmiş

1 Adet sivribiber, minik dikdörtgen kesilmiş

2 yemek kaşığı sıvı yağ köfteler için

1 su bardağı kızartma yağı patlıcanlar için

Sosu:

1 yemek kaşığı domates salçası

1 su bardağı su

1. Kıymayı, maydanozu, köfte harcını ve suyu ilave edip yoğurun. Fırınınızı 185 °C'ye getirip ısıtın. Karışımı ızgara köfte şeklinde yuvarlayın. Patlıcanları kızartın. Köftelerin herbirini artı şeklinde koyulmuş iki patlıcan dilimine sarın. Her birinin üzerine domatesi ve sivribiberi koyup kürdanla tutturun. Fırın tepsisini zeytinyağı ile yağlayın. Köfteleri yağladığınız tepsiye dizip üzerine salçalı suyu dökün. Yemeği sıcak fırına sürüp sebzelerin üzeri kızarıncaya kadar 20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis edin.
