



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA KÖFTEİ ALİNAZİK

8 adet patlıcan
50 gr margarin
300 gr kıyma
1 adet soğan
Yarım çay bardağı ince kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı Karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için 1.5 su bardağı sarımsaklı yoğurt
1 adet domates
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı biber salçası

Patlıcanları fırın ızgarasında közleyip kabuklarını soyun. Tavada yağı eritip patlıcanları 5 dakika pişirin. Domatesi rendeleyin, yağı tavada eritip salçayı 3 dakika kavurun. Domates ve tuz ekleyip kısık ateşte 8 dakika kadar pişirin. Soğanı rendeleyip kıyma ile karıştırın. Kimyon, karabiber, maydanoz, tuz ekleyip yoğurun. Küçük oval şeklinde köfteler hazırlayarak çöp şişlere dizin. Fırın ızgarasında pişirin. Servis tabağına patlıcanları paylaşın. Üzerine yoğurt yayın. Izgara köfteleri ve ızgarada pişmiş domatesleri dizip, sos dökerek sıcak servis yapın.