



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMİTTE KÖFTELİ PATLICAN SARMA

4 adet patlıcan
500 gr kıyma
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı galeta unu
1 çorba kaşığı salça
Sosu için;
6 adet domates
2 çorba kaşığı salça
Üzeri için:
Kaşar peyniri
tuz karabiber
1 yemek kaşığı margarin
kızartmak için sıvıyağ

Köftesini hazırlamak için kıyma, bayat ekmeğ içi, rendelenmiş soğan, salça ve tuzu karıştırıp yoğurduktan sonra elinizle parmak şeklinde yuvarlayarak hazırlayın.

Patlıcanları ince şeritler halinde boylamasına kesin. Hafif diri kalacak şekilde sıvı yağda kızartın. Köfteleri de aynı şekilde hafif ateşte fazla pişirmeden birkaç kere çevirerek kızartın.

Kızaran patlıcanların uç kısmına köfte koyup rulo şeklinde sarın.

Domates sosu için domatesleri küçük küpler şeklinde doğrayın. 2 kaşık salça ilave ederek domatesler suyunu salıp sonra biraz çekene kadar pişirin. Gerekirse yarım çay bardağı su ilave edin.

Kullanacağınız fırın kaplarının içine sosun bir kısmını dökün. Hazırladığınız patlıcan rulolarını yerleştirdikten sonra sosun kalanını üzerine dökün.patlıcanların üzerine sana margarini eşit şekilde paylaşırın.

En son rendelenmiş kaşar peyniri serperek 180 0C fırında kaşar peyniri eriyip kızarana kadar pişirin.