



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE BEZEME

500 gr. Köftelik kıyma
2 adet soğan
yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı köfte baharatı
100 gr margarin
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
1,5 kg. kemer patlıcan
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
100 gr taze kaşar peyniri

Öncelikle kıymanın içine soğan rendeleyelim. Daha sonra maydanozu incecik doğrayalım. Köfte baharatı, karabiber, pul biber ve tuz koyup yoğuralım. Diğer taraftan patlıcanı közleyip margarinle yağlayın. Kabuklarını soyduktan sonra, limonlu suda bekletelim.

Daha sonra fırın kabının içine kıyma hamurumuzu döşeyelim. Onun üzerine közlenmiş patlıcanları kıyıp yerleştirelim. Soğan, süt ve unu karıştırıp muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirelim. Hazırladığımız sosu tepsinin en üst tarafına döküp yayalım. Kaşar peyniri rendesi serpelim ve 200 C fırında 45 dakika pişirelim.

