



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE MANTOLU PATLICAN

Nazmiye Demirtaş

2 adet közlenmiş patlıcan
250 gram kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı galeta unu veya bayat ekmek içi
1 adet yumurta
Kimyon
Tuz
Karabiber

Köfte için soğanı ve sarımsağı rendeleyelim. Kıymayı, galeta ununu, yumurtayı, baharatları ve rendelenmiş soğan ile birlikte sarımsağı karıştıralım ve iyice yoğuralım. Kıymamızın yağlı olmaması lazım o zaman çatlamalar oluşabilir. Streç film yada buzdolabı poşetinin üzerine köfteyi koyalım ve elimizle bastırarak açalım. Eğer orada açarken çatlamalar oluyorsa alıp biraz daha yoğurabilirsiniz. Açtığımız köftenin ortasına közlenip soyulmuş patlıcanı koyalım ve poşetin yanlarından tutarak köfteyi patlıcanın etrafında saralım. Elimizle uçlarını birleştirelim ve yağladığımız fırın tepsisine alalım. Üzerine hafif yağ gezdiriyoruz ve fırına veriyoruz. Kızarınca yemeğimiz pişmiş demektir.

