



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ALİ NAZİK

Çiğdem Akyol

3 adet patlıcan
300 gr. kıyma
2 çorba kaşığı sıvı yağ
3 adet yeşil biber
1/2 adet limonun suyu
2 diş sarımsak
1 dilim bayat ekmek
1 tutam maydanoz
1 kase yoğurt
tereyağı
pulbiber
karabiber
tuz
kimyon
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası

Önce patlıcanları közlenyp, kabuklarını soyun ve limonlu suda bekletin. Bu arada kıymaya tuz,baharatlar ile dövülmüş sarımsak, ekmek rendesi ve kıyılmış maydanoz ekleyip, yoğurun. Fındıktan daha büyük köfteler hazırlayp az yağla teflon tavada kızartın. Köfteler kızarınca iri doğranmış biberleri de hafif kızartın. Patlıcanları ince kıyıp, içine sarımsaklı yoğurt ekleyin ve iyice karıştırın. Servis tabağına alınan patlıcanları üzerine köfteleri ve biberleri yerleştirin. Son olarak biber ve domates salçasını kavurup su ekleyeyin. Hazırladığınız sosu yemeğin üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.