



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ DOMATES TAVASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

500 g iri bıçak kıyması
2,5 kg domates
2 adet patlıcan
2 adet soğan
5-6 adet sivri yeşilbiber
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 yemek kaşığı kırmızıbiber
1,5 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1/2 tatlı kaşığı yenibahar
1/2 tatlı kaşığı şeker
Köftesi için:
250 gram kıyma
1 küçük soğan
Tuz
Karabiber
Yenibahar
Kızartmak için; sıvıyağ
1 küçük soğan
1 sivri biber

Soğanı küçük küçük doğrayın. Biberleri ince kesin. Patlıcanları tamamen soyun ve tavla zarından biraz büyük kuşbaşı doğrayın. Domatesleri soyun, çekirdeklerini çıkarın ve ufak ufak doğrayın.

Bir tavada kıymayı kendi yağında kavurun. Kıyma suyunu salıp çekince yağ ve soğanı ekleyip kavurmaya devam edin. Soğanlar iyice ölüncə yeşilbiberi de ekleyin. Bir iki çevirdikten sonra kuşbaşı doğradığınız patlıcanları da koyun. Hepsini biraz daha kavurduktan sonra tuz, karabiber, yenibahar, kırmızıbiber ekleyip birkaç kez çevirin.

Köftesi için kıymayı ince doğranmış soğan, tuz, karabiber ve yenibahar ile yoğurun, küçük köfteler yapıp az yağda kızartın, üstüne doğranmış soğan, sivri yeşilbiber ekleyip kavurun
Doğranmış domateslere şekeri ve köfteleri ile birlikte ekleyin ve pişmeye bırakın. Suyunu iyice çekip kıvamı koyulaşınca servis yapın.