



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ KEBAP

1 kg. patlıcan
500 gram az yağlı kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
1 yumurta sarısı
1 adet soğan
Tuz, karabiber, kimyon, yenibahar
4 adet domates
5-6 adet sivribiber
7-8 diş sarmısak
1 çorba kaşığı salça
1 buçuk su bardağı sıcak su.
Kızartmak için sıvı yağ

Patlıcanları soyup, tuzlu suda en az yarım saat bekletelim. Yarım saatin sonunda kurularak uzun ince dilimler halinde keselim. Patlıcan dilimlerini hafifçe kızartıp tabağa alalım.
Kıymayı bir kaba aktaralım. İçine soğanı rendeleyelim. Ekmek içini, yumurta sarısını, baharatları, tuzu ve dövülmüş sarmısak ekleyip iyice yoğuralım. Köfte harcından 2 ceviz iriliğinde parçalar alalım. Uzun köfteler yapalım. Köfteleri hafifçe kızartalım.
Daha sonra patlıcan dilimlerine birer köfte koyup, patlıcanları rulo yaparak saralım.
Küçük bir fırın tepsisine ya da yayvan bir tencereye köfteli patlıcanları dizelim. Salçayı sıcak suda açalım. Patlıcanların üzerine gezdirelim. Patlıcanların her birinin üzerine 1 dilim domates ve sivribiber koyup, kürdan batıralım. Orta ısı fırında ya da ağır ateşte pişirelim.