



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KÖFTELİ PATLICAN OTURTMASI

Malzeme :

1/2 kg. kıyma
1/2 dilim ekmek
2 diş sarımsak
1 kg. patlıcan
tuz, biber.

Yapılışı:

Yarım kilo kıymayı, yarım dilim ekmek içi, tuz, biber, sarımsak ve kimyonla karıştırıp, iri fındık büyüklüğünde yuvarlayarak kızartın. Öte yandan patlıcanları boy boy alacalı şekilde soyup iki santim kalınlıkta kesip kızgın yağda kızarttıktan sonra güzelce tepsiye dizin. Patlıcanın büyüklüğüne göre her yuvarlağın ortasına bir veya iki köfte oturtup domates suyu ile karıştırılmış su katarak hafif ateşte suyunu çekinceye ve patlıcanlar yumuşayınca kadar pişirin.