



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ PATLICAN

1 kilo patlıcan
Köftesi İçin:
500 gr kıyma
1 kuru soğan
1 yumurta
Maydanoz
2 diş ezilmiş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
Tuz
Üzeri İçin:
Domates
Sivri biber
1 su bardağı su
1 kaşık salça
Tuz
Kızartmak İçin:
Sıvıyağ

Patlıcanları yıkayıp, kurulayalım.
Bir parmak kalınlığında keselim.
Doğranmış patlıcanları sıvı yağda kızartalım.
Kağıt havlu üzerine alalım.
Köftesi için, tüm malzemeleri karıştırıp yoğuralım.
Köfte şekli verip, patlıcanların arasına koyup borcama sıralayalım.
Köfte ve patlıcanlar bitinceye kadar, aynı işlemi uygulayalım.
Sivri biber ve domatesi doğrayıp, ortasına koyalım.
Salça, tuz ve suyu karıştıralım.
Yemeğimizin üzerine dökelim.
170 derece ısıtılmış fırında pişirelim.

Not: Patlıcanları, tuzlu suda muhakkak bekletin. Acı suyu gidecek ve daha az yağ çekecektir.



© lezzetler.com tarif no:156729 • adı:Köfteli Patlıcan • gönderen:Doctor • indirme tarihi:31.03.2025 - 00:49