



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ TEPŞİ KEBABİ

SuperFresh Köfte 1 paket
Patlıcan (Kemer) 4 adet
Domates Salçası 2 yemek kaşığı
Domates 3 adet
Sıcak Su 2 su bardağı
Sıvıyağ 1/2 çay bardağı
Pul Biber 1 tatlı kaşığı
Tuz
Karabiber
Maydanoz

Patlıcanları kabukları ile birlikte kalın dilimleyin. Tuzlu su içerisinde yarım saat bekletin.

Fırını önceden 200 dereceye ayarlayın.

Domatesleri yuvarlak dilimleyin.

Yuvarlak bir tepsiye bir patlıcan bir SuperFresh Akçaabat Köfte bir domates olacak şekilde dizin.

Sarımsakları ince ince kıyın. Bir kâseye salça, sarımsak, sıvı yağ, sıcak su, baharat ve tuzu alıp iyice karıştırın.

Patlıcanların üzerine dökün.

200 derece fırında pişirin.

Süslemek için maydanozu kıydıktan sonra üzerine serpiştirip sıcak olarak servis edin.

