



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSKET KÖFTELİ ALİ NAZİK

- 1 paket Misket Köfte
- 500 gr bostan patlıcan (közlenmiş)
- 125 gr yoğurt (süzme)
- 2 diş sarımsak
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
- 3 adet yeşil sivribiber (ince kıyılmış)
- 1 adet orta boy domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, küçük küp doğranmış)
- 5 sap maydanoz (yapraklanmış, ince kıyılmış)
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Közlenmiş patlıcanları ince ince kıyın. Yoğurt ve sarımsağı ekleyip, iyice karıştırın ve bir fırın kabına yayın. Zeytinyağını ısıtıp, soğanı katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek köfte ve biberleri ekleyin ve 3-4 dak. daha soteleyin.

Köftelere domates ve maydanozu ilave edin. Tuz ve karabiber serpip, hafifçe karıştırın ve patlıcanın üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 200°C fırında, 5-10 dak. ısıtıp, servis yapın.

