



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHŞİ

Malzemeler:

4 adet dolgun kemer patlıcanı

3 adet domates

1 baş sarımsak

300 gr. kıyma

2 adet soğan

4 adet yeşilbiber

1 demet maydanoz

tuz

karabiber.

Patlıcanlar alacalı kesilip üzerlerine tuz serpilerek acı suyunun çıkması sağlanır. Diğer yandan soğanlar rendelenir, kıyma, maydanoz, tuz, karabiber ve kıyılmış sarımsaklar yoğrularak bir köfte yapılır. Patlıcanlar sıkılıp kızgın ateşte pembe renkte kızartılır. Tepsiyeye dizilen patlıcanların ortaları karnıyarık gibi açılarak elde ince uzun yapılan köfteler patlıcanların ortalarına yerleştirilir. Domatesler rendelenerek patlıcanların üzerine serpiştirilir. Araları yeşil biberler ile süslenerek fırında köfteler pişinceye kadar tutulur. Sıcak servis yapılır.

[ML® Şıhılmaşısı için tıklayın](#)